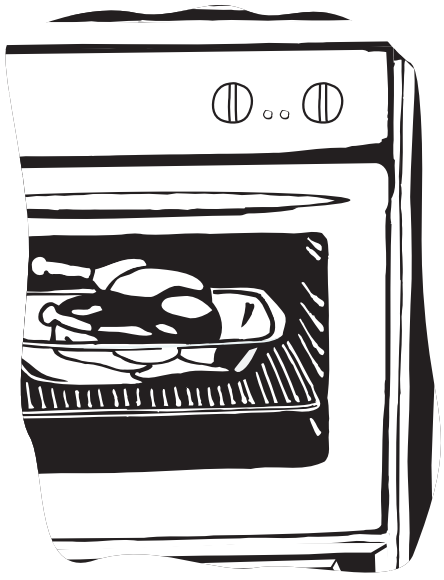
Bruker-informasjon

N

Innbyggingstekeovn



QCE 734

822 947 820-B-220503-09

Kjære kunde,

Vennligst les nøye gjennom denne bruksanvisningen. Vær spesielt oppmerksom på kapittelet “Sikkerhet” på de første sidene. Ta vare på denne bruksanvisningen for fremtidig bruk. La den følge med produktet hvis du gir den til en annen.

Følgende symboler forekommer i teksten:

Sikkerhetsanvisninger
Advarsel: Anvisninger som er viktige for din egen sikkerhet.
OBS: Anvisninger som er viktige for å unngå skader på produktet.

Informasjon og praktiske tips

Miljøinformasjon

1. Disse tallene forklarer bruken av produktet skritt for skritt.
2. …
3. …

Bruksanvisningen inneholder informasjon om selvstendig utbedring av eventuelle driftsforstyrrelser, se kapittelet “Hva må gjøres hvis ...”.

Innhold

Bruksanvisning 5

Sikkerhet 5

Avfallsbehandling 5

Beskrivelse av apparatet 6
Totalbilde 6
Betjeningspanel 7
Utstyr stekeovn 7
Tilbehør stekeovn 8

Før første gangs bruk 9
Innstille klokken 9
Innstille språk 10
Innstille lysstyrken i displayet 11
Første rengjøring 12

Betjening av stekeovnen 13
Elektronisk stekeovnstyring 13
Stekeovnfunksjoner 14
Sette inn rist, stekebrett eller langpanne 17
Sette inn/ta ut fettfilter 17
SUPER CLEAN-tilbehør 17
Grillspidd 18
Tilleggsfunksjoner 19
Klokkefunksjoner 22
Flere funksjoner 28
Slå av tidsdisplayet 28
Slå på tidsdisplayet 28
Stekeovnens barnesikring 28
Tastesperre 29
Stekeovnens sikkerhetsbryter 29
Mekanisk dørsperre 30

Anvendelse, tabeller og tips 31
Steking 31
Steketabell 33
Steking 36
Steketabell 37
Lågtemperatur-stekning 38
Tabell for steketermometer 38
Grilling 39
Forvarm den infrarøde grillen 39
Grille med dreiespydet 39
Turbogrilling 40
Sterilisering 41
Tørke med varmluft 42
Oppskrifter 43

Rengjøring og pleie 48
Apparatet utvendig 48
Stekeovnsrommet 48
Tilbehør 48
SUPER CLEAN-tilbehør 48
Fettfilter 48
Ovnsstiger 49
Stekeovnsbelysning 50
Stekeovnsdør 51
Glass i stekeovnsdør 52

Hva må gjøres, dersom 54

Tekniske data 55
Stekeovn, innvendige mål 55
Bestemmelser, standarder, direktiver 55

Monteringsveiledning 56
Sikkerhetsinformasjon til installatøren 56

Service og reservedeler 61

Kjøpsbetingelser 61

Kundeserviceadresser 61

Stikkordregister 62

Service 63

Bruksanvisning

⚠ Sikkerhet

Elektrisk sikkerhet

- Tilkoplingen av apparatet må kun utføres av **autorisert elektroinstallatør**.
- Ved driftsforstyrrelser eller skader på apparatet: Henholdsvis skru ut eller slå av sikringene.
- Av sikkerhetsmessige årsaker er rengjøring av apparatet med dampstråle- eller høytrykksvasker **ikke tillatt!**
- **Reparasjoner** på apparatet må **kun utføres av fagkyndig person**. Feil utførte reparasjoner kan medføre betydelig fare. Ved behov for reparasjon må du henvende deg til vår kundeservice eller til forhandleren.

Barns sikkerhet

- La aldri små barn være uten oppsyn mens apparatet er i drift.

Sikkerhet under bruk

- Dette apparatet må kun brukes til vanlig koking, steking og baking av matretter i husholdninger.
- Utvis forsiktighet ved tilkopling av elektriske apparater til stikkontakter i nærheten av ovnen. Tilkoplingsledninger må **ikke** komme i kontakt med varme kokeplater eller komme i klem under den varme stekeovnsdøren.
- **Advarsel: Forbrenningsfare!** Under drift blir stekeovnens indre meget varm.
- Når du anvender alkoholholdige ingredienser i stekeovnen, kan det eventuelt dannes en lettantennelig alkohol-luftblanding. I slike tilfeller må døren åpnes forsiktig. Unngå også all bruk av strålevarme, gnister eller flammer.

Slik unngår man skader på stekeovnen

- Ikke kle stekeovnen med aluminiumsfolie og ikke sett noen stekebrett, kjeler osv. direkte i bunnen ettersom emaljen i stekeovnen tar skade av varmekonsentrasjonen som oppstår.
- Fruktsafter som drypper fra stekebrett, etterlater seg flekker som ikke lar seg fjerne. Bruk derfor universalbrettet for svært fuktige kaker.
- Ikke belast den åpne stekeovnsdøren.
- Hell aldri vann direkte inn i en varm stekeovn. Det kan føre til at emaljen skades.
- Ved slag eller støt, spesielt mot kantene på frontglasset, kan glasset briste.
- Ikke oppbevar brennbare gjenstander i stekeovnen. De kan antennes når stekeovnen slås på.
- Ikke oppbevar fuktige matvarer i stekeovnen. Det kan føre til at emaljen skades.

Avfallsbehandling

Avfallsbehandling av emballasjematerialet

Alle anvendte materialer kan uten unntak resirkuleres.
Kunststoffene er merket på følgende måte:

- >PE< for polyetylen, f.eks. den ytre innpakningen og posene innvendig.
- >PS< for ekspandert polystyren, f.eks. polstringsdeler, prinsipielt
  KFK-frie.

Avfallsbehandling av det gamle apparatet

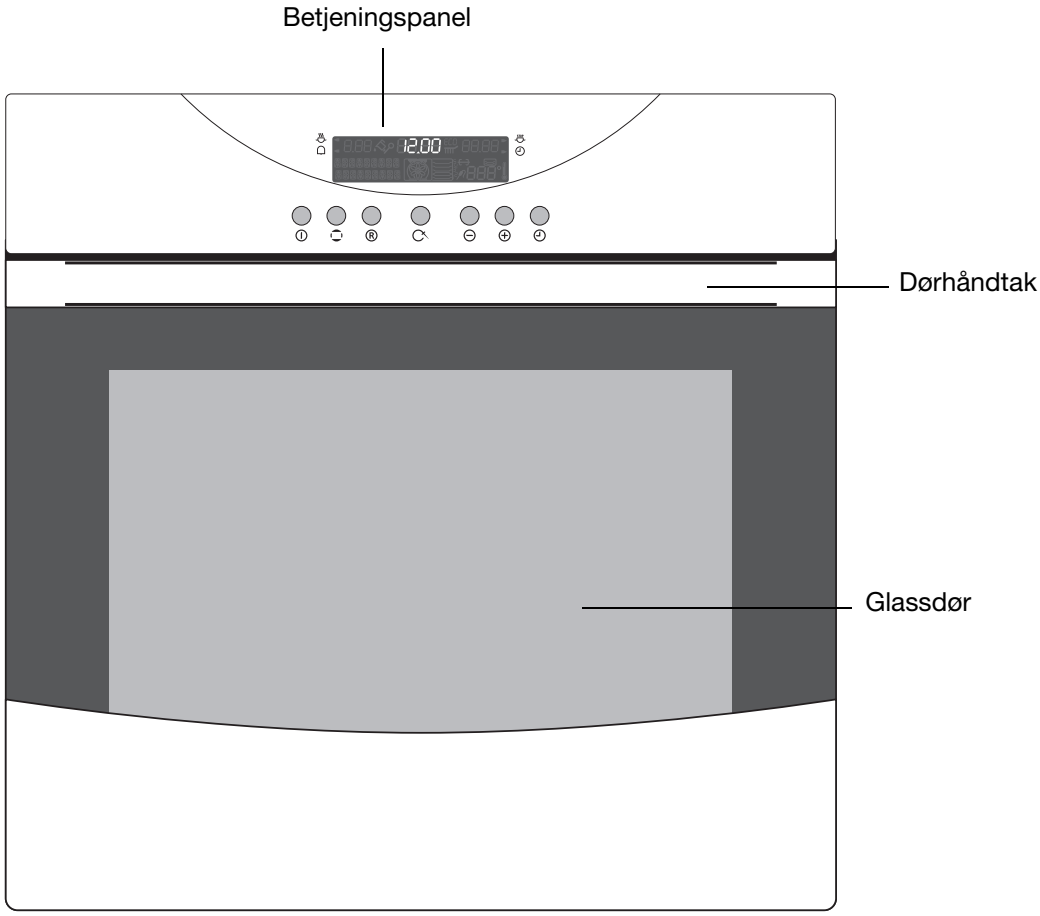
⚠ **Advarsel:** For å sikre at det utrangerte apparatet ikke kan utgjøre noen risiko, må det gjøres ubrukbart innen det kasseres.
Apparatet må skilles fra strømtilførselen og nettilkoplingskabelen skal fjernes fra apparatet.

Av miljømessige hensyn må alle kasserte apparater leveres inn og behandles på en faglig forsvarlig måte.

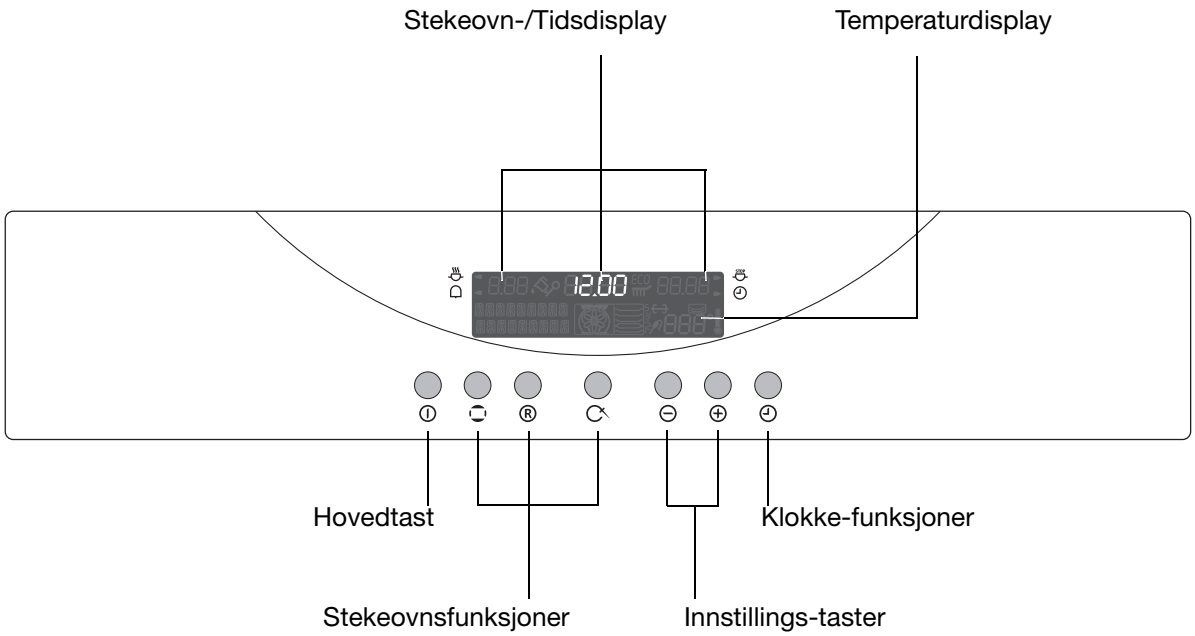
- Komfyren må ikke kastes som husholdningsavfall.
- Informasjon om avhentingsdatoer eller mottakssteder kan innhentes hos det lokale renovasjonsvesen eller hos kommunen.

Beskrivelse av apparatet

Totalbilde

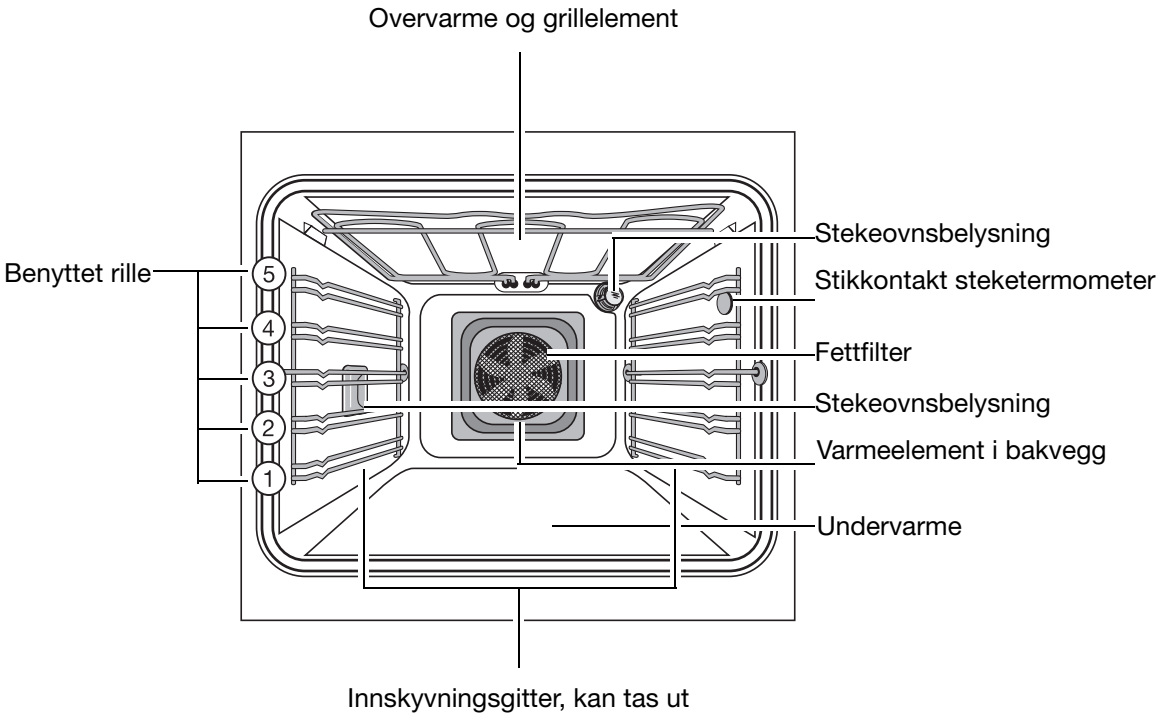


Betjeningspanel



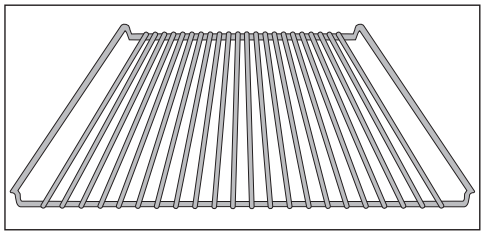
Utstyr stekeovn

Alle vegger i stekeovnen, unntatt stekeovnsbunnen, er belagt med en spesiell emalje (katalyse-belegg).

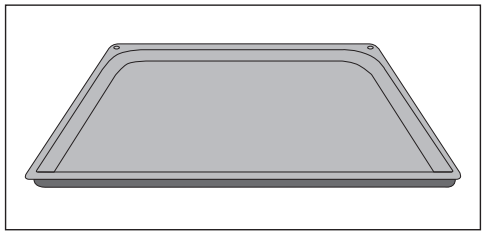


Tilbehør stekeovn

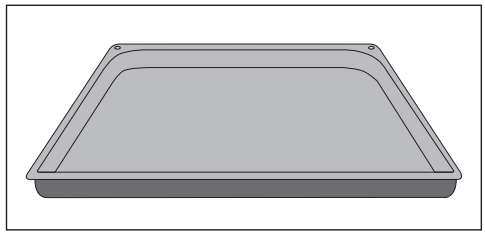
Rist Super Clean
For kokekar, kakeformer, steker og grillstykker.



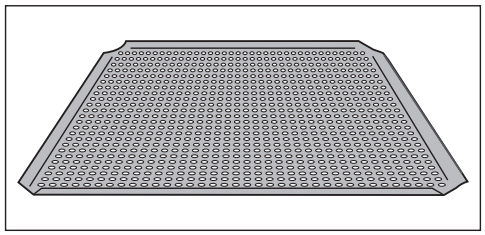
Stekebrett
For kaker og småkaker.



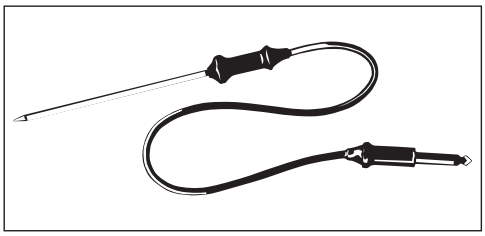
Langpanne Super Clean
For steker, henholdsvis som samlefat for fett



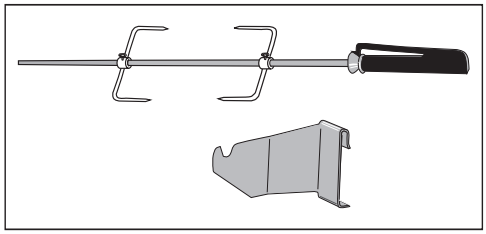
Proffbrett



Steketermometer
For nøyaktig bestemmelse av kjøttets steketilstand.



Dreiespyd med dryppkar
Til steking av større kjøttstykker og fugl.

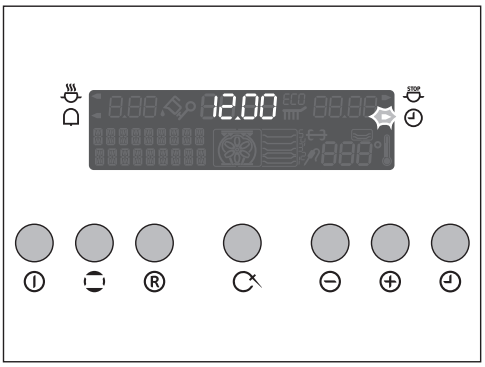


Før første gangs bruk

Innstille klokken

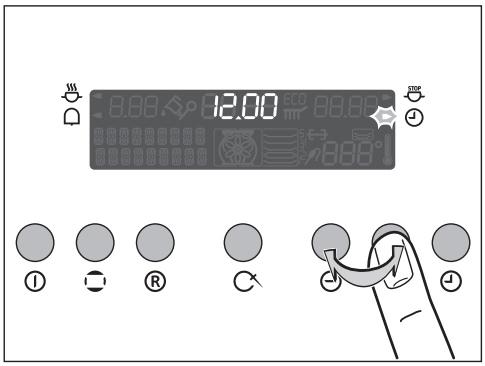
Stekeovnen fungerer kunmed innstilt tid.

Etter at apparatet er elektrisk tilkoplet eller etter strømbrudd blinker pilen for “Stille klokken” ⏲.



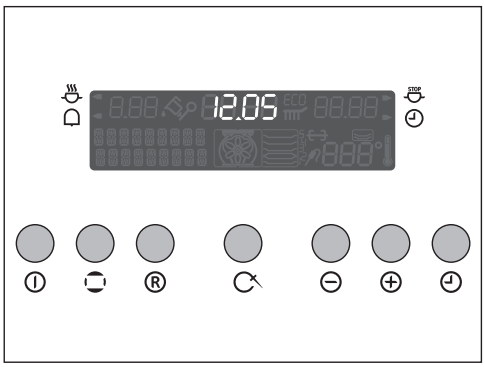
Still inn aktuell tid med tastene ⊕ eller ⊖.

Vent 5 sekunder.



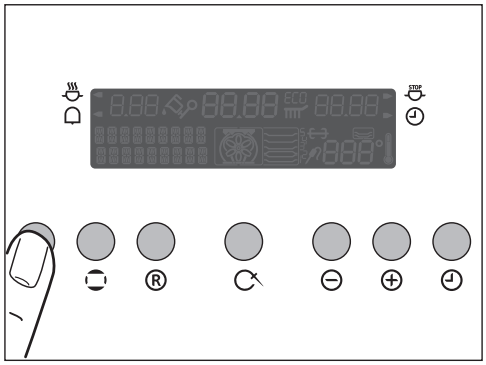
Blinkingen slutter og klokken viser det innstilte klokkeslettet.

Apparatet er klart til bruk.

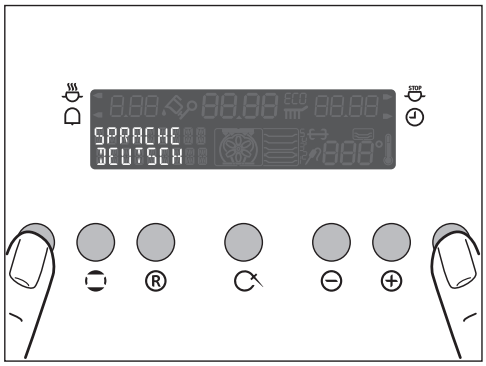


Innstille språk

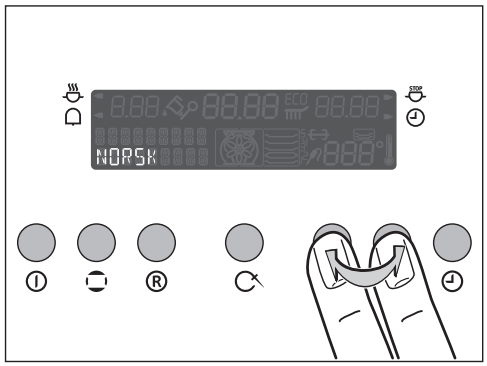
1. Slå på apparatet med stekeovnsbryteren ⏻.



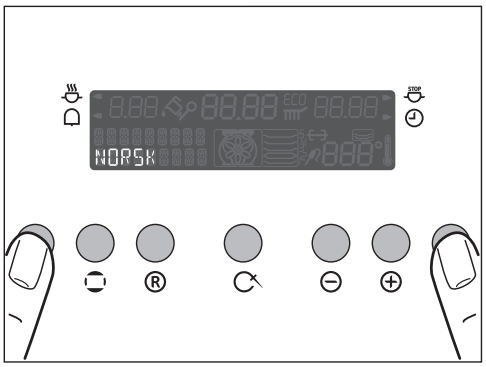
2. Trykk inn stekeovnsbryteren ⏻ og klokkefunksjonstasten 🕘 samtidig.



3. Velg et av de foreslåtte språkene med innstillingstatstene ⊕ og ⊖.



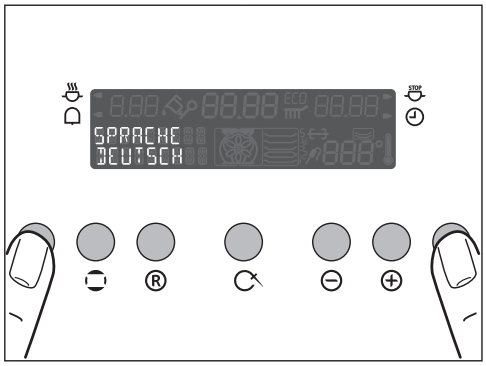
4. Trykk inn stekeovnsbryteren ⏻ og klokkefunksjonstasten 🕘 samtidig for å lagre det språket du har valgt.



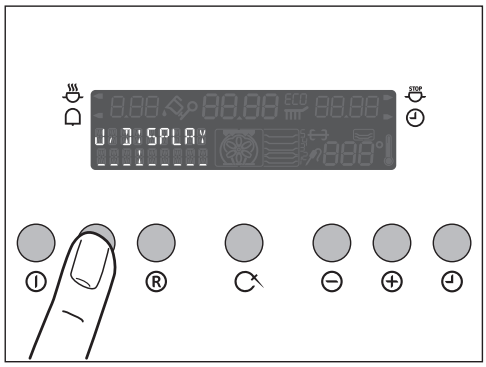
Innstille lysstyrken i displayet

Lysstyrken i displayet kan innstilles for å gjøre det bedre lesbart ved stekeovner som er montert høyt oppe.

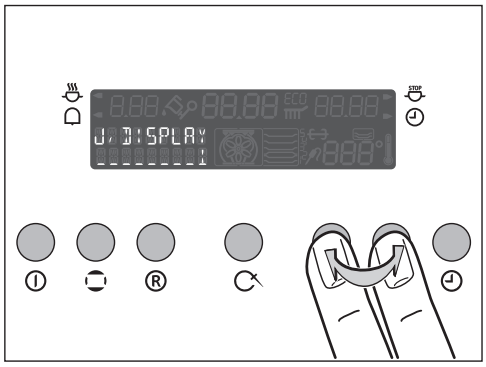
1. Slå på apparatet med stekeovnsbryteren ⏻.
2. Trykk inn stekeovnsbryteren ⏻ og klokkefunksjonstasten 🕘 samtidig.



3. Trykk på tasten stekeovnsfunksjoner ⏣.



4. Still inn lysstyrken med tastene ⊕ eller ⊖.



5. Trykk inn stekeovnsbryteren ⏻ og klokkefunksjonstasten 🕘 samtidig for å lagre valgt lysstyrke.

Første rengjøring

Innen stekeovnen tas i bruk for første gang, bør den rengjøres grundig.

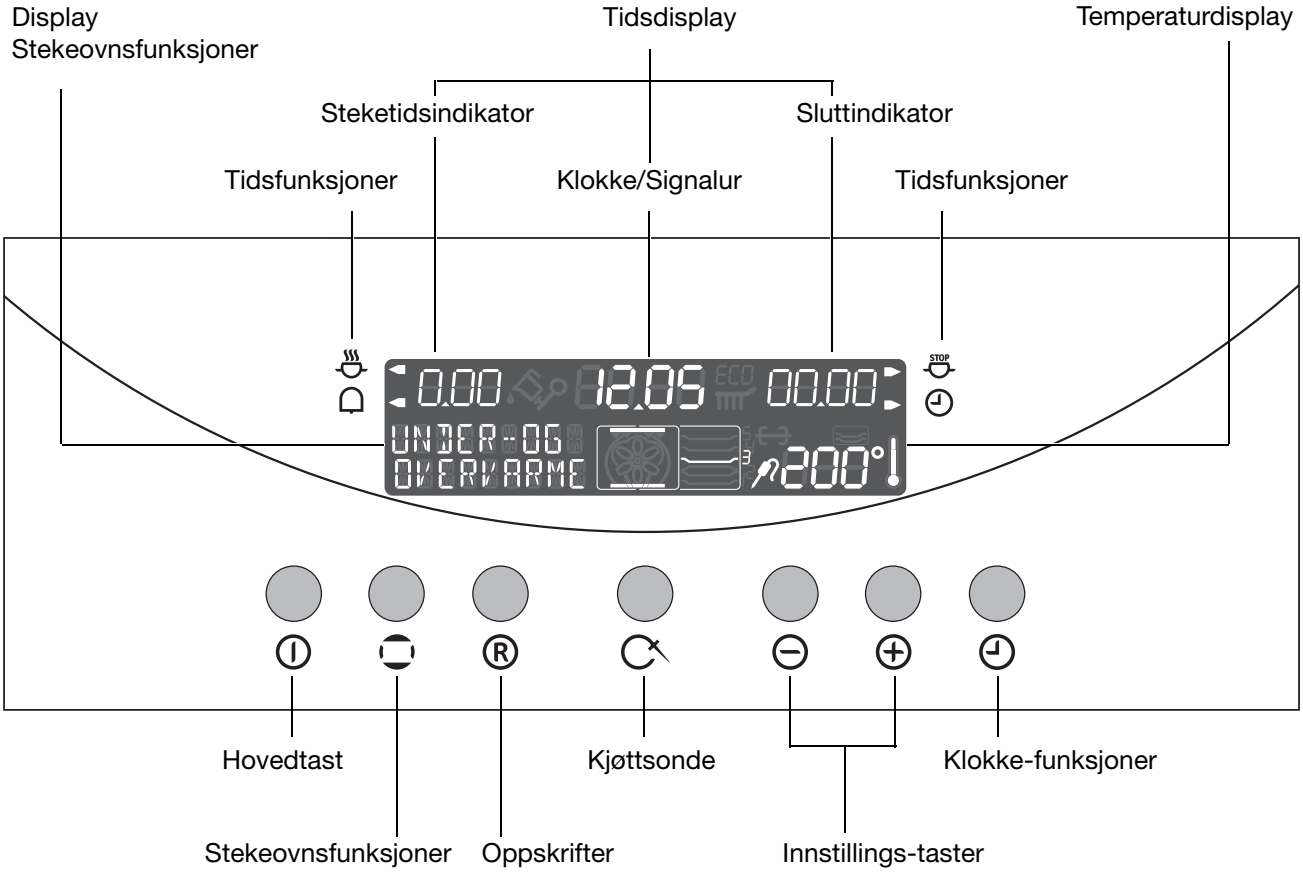
OBS: ikke bruk skarpe, skurende rengjøringsmidler! De kan skade overflaten.

Bruk alminnelige vaskemidler til metallfronten.

1. Åpne stekeovnsdøren.
   Belysningen i stekeovnen slår seg på.
2. Ta ut alt tilbehør og rengjør det i varmt vann med oppvaskmiddel.
3. Rengjør stekeovnsbunnen også med varmt vann med oppvaskmiddel og tørk godt.
4. Tørk av fronten på apparatet med en fuktig klut.

Betjening av stekeovnen

Elektronisk stekeovnstyring



Generelt

- Apparatet må alltid først slås på med stekeovnsbryteren ⏻.
- Når den valgte funksjonen lyser, begynner stekeovnen å bli varm eller den innstilte tiden begynner å løpe.
- Stekeovnsbelysningen slår seg på så snart en stekeovnsfunksjon velges.
- Slå av apparatet med stekeovnsbryteren ⏻.
- Når valgt temperatur er oppnådd, høres et pipesignal.

Stekeovnfunksjoner

For stekeovnen står følgende funksjoner til disposisjon:

Funksjonene **pizzatrinn, over-/undervarme** og **turbogrill** inneholder en **automatisk hurtigoppvarming**. Denne sørger for at den valgte temperaturen oppnås så raskt som mulig.

Varmluft

Temperaturforslag: 180°C

For **steking og baking** på **opptil tre nivåer** samtidig.

Still inn stekeovnstemperaturen 20-40°C lavere enn for over-/undervarme.

Elementet i bakveggen er i drift og i tillegg er viften på.

Over-/undervarme

Temperaturforslag: 200°C

For **baking og steking** på **et nivå**.

Over-og undervarmeelementene er i drift.

Pizzatrinn

Temperaturforslag: 200°C

For steking av pizza, fruktkaker, quiches og terter.

Bakveggelementet og undervarmen er i drift, i tillegg er viften i drift.

Lav temp steking

Temperaturforslag: 130 °C

For tilberedning av ekstra møre og saftige steker.

Ventilatoren og varmeelementet i bakveggen er i drift.

Grillspidd (og grill)

Temperaturforslag: 250 °C

Til **grilling** av stor fugl og steker på dreiespydet.

Funksjonen egner seg også til **grilling** av flate retter, som f.eks. biffer, snitsler, fisk eller til **risting av brød** på risten.

Overvarmen og grillelementet er i drift. I tillegg er grillmotoren slått på.

Gratinering (Turbo ovnsgrill)

Temperaturforslag: 180°C

For **steking** av større kjøttstykker eller fjærkre på et nivå. Denne funksjonen egner seg også for **gratinering** og **ekstra fargesetting.**

Grillelementet og viften er i drift.

Undervarme

Temperaturforslag: 150 °C

Til **ettersteking** av kaker med **sprø bunn**.

Varmeelementet for undervarme er i drift.

Opptining

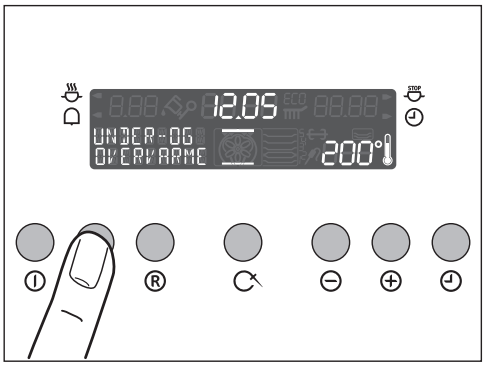
Temperaturforslag: 30°C

Til **helt eller delvis opptining** av f.eks. Bløtkaker, smør, brød, frukt eller andre **frosne matvarer.**

Ved denne funksjonen er viften aktivert **uten** varmeelementet i bakvegg.

Innstille stekeovnfunksjon

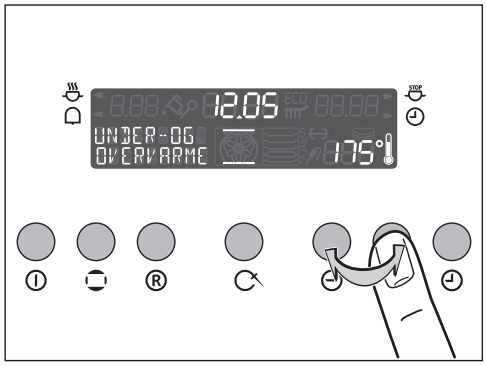
1. Slå på apparatet med hovedbryteren ⏻.
2. Trykk på funksjonsknappen helt til ønsket stekeovnsfunksjon kommer til syne.
   – Det kommer til syne et temperaturforslag i temperaturdisplayet.
   – Hvis du ikke endrer den foreslåtte temperaturen innen ca. 5 sekunder, begynner stekeovnen å varme seg opp.



Endre stekeovnstemperatur

Trykk på knappene ⊕ eller ⊖ for å stille temperaturen høyere eller lavere.

Innstillingen foretas med 5 °C-trinn.



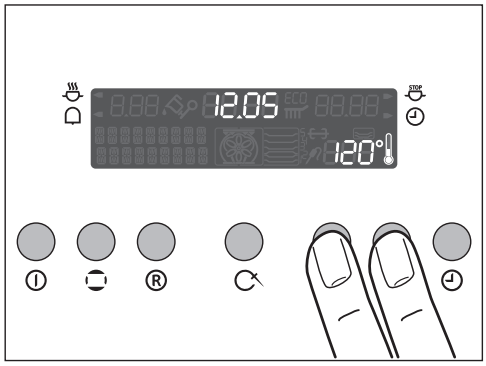
Termometersymbol

- Det langsomt stigende termometersymbolet viser hvor høy temperaturen i stekeovnen er blitt.
- Tre blinkende signaler i termometersymbolet viser om hurtigoppvarmingsfunksjonen er på.

Avlese temperaturen

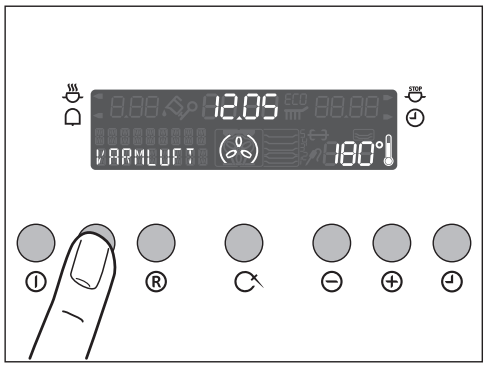
Trykk inn knappene ⊕ og ⊖ samtidig.

Den aktuelle stekeovnstemperaturen kommer til syne i temperaturdisplayet.



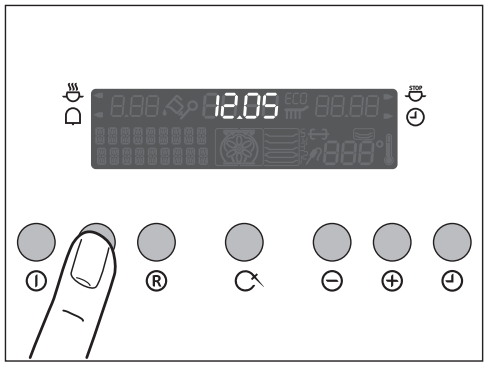
Endre stekeovnsfunksjon

Trykk på stekeovnsfunksjonen helt til ønsket stekeovnsfunksjon kommer til syne.



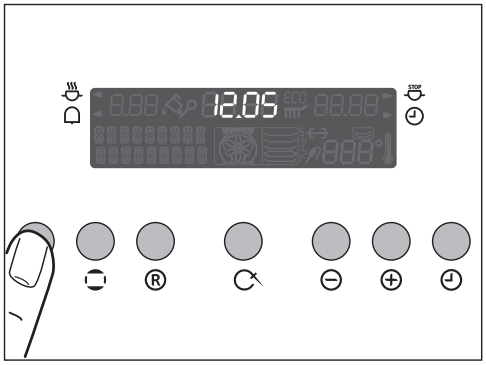
Slå av stekeovnsfunksjon

Trykk på stekeovnsfunksjonen helt til det ikke vises flere stekeovnsfunksjoner for å slå av stekeovnen.



Slå av stekeovnen

Slå av apparatet med stekeovnsbryteren ⏻.



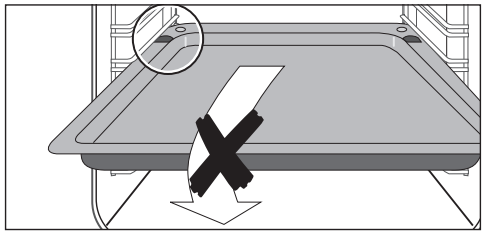
Kjølevifte

Straks stekeovnen settes i drift slår viften seg automatisk på for å holde apparatets overflate kald. Etter at stekeovnen er slått av, fortsetter viften å gå for å kjøle ned apparatet. Deretter slår den seg selv av.

Sette inn rist, stekebrett eller langpanne

Sette inn stekebrett eller langpanne:

Stekebrettene er utstyrt med en liten utbuktning på høyre og venstre side. Denne fungerer som en **vippesikring** og må alltid peke bakover.

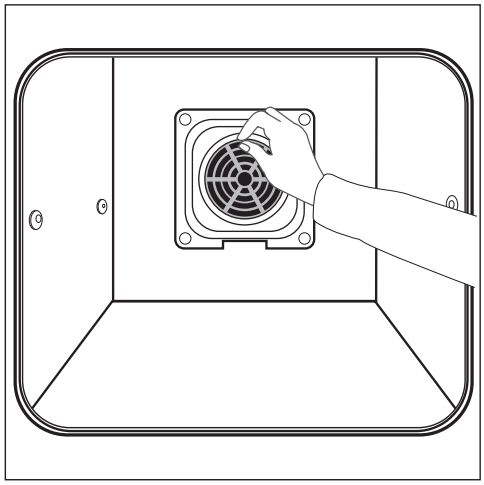


Sette inn rist:

Sett rist inn i ønsket innsettingsrille i ovnsstigen.

Sette inn/ta ut fettfilter

Fettfilteret beskytter varmeelementet på bakveggen mot fettsprut under steking.



Sette inn fettfilter

Grip tak i håndtaket på fettfilteret og før det ovenfra og ned på de to holderne i åpningen (vifteråpning) på stekeovnens bakvegg.

Ta ut fettfilter

Grip tak i håndtaket på fettfilteret, løft og hekt det av.

SUPER CLEAN-tilbehør

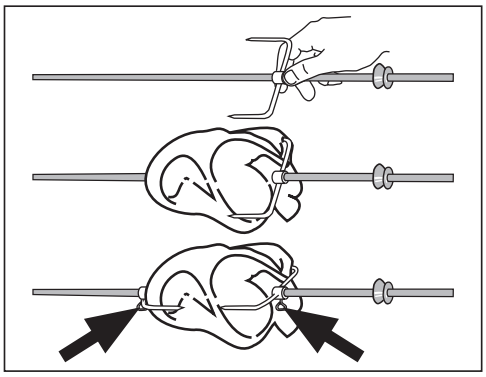
Dette tilbehør er behandlet med et slitesterkt slipp lett-belegg som er brent inn ved 410 °C.

Følg disse tipsene for å bevare dette tilbehøret slik at det alltid er lett å rengjøre:

- Sett ikke tilbehørsdeler inn i ovnen uten mat.
- Løsne aldri kaker fra brettet med en metallgjenstand.
- Ikke skjær opp kaker med metallkniv på brettet.
- Ikke skjær opp kjøtt i langpannen.
- Ta kjøtt av risten når det skal skjæres opp.

Grillspidd

Feste grillmaten

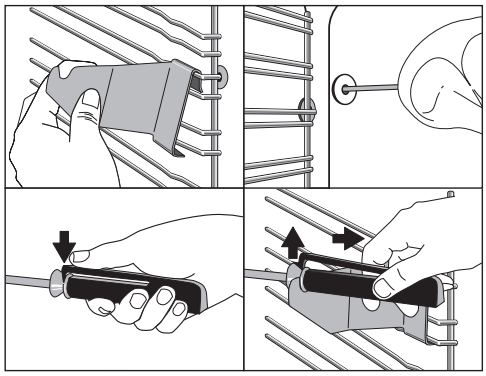


1. Stikk gaffelen inn på grillspiddet.
2. Stikk grillmaten og den andre gaffelen innpå

Plasser grillmaten på midten.

3. Skru fast gaflene.

Sette inn grillspiddet

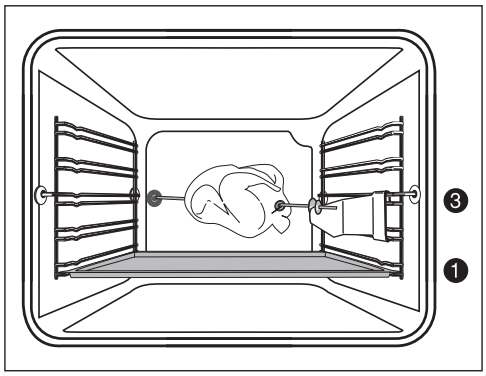


1. Sett inn universalpannen på den 1. rillen nedenfra.
2. Sett inn grillspiddopphenget foran til høyre på den 3. rillennedenfra.
3. Stikk holderen på og press bøylen nedover.

For at holderen skal sitte godt på plass på grillspiddet, må bøylen holdes nedtrykket.

4. Skyv spissen på grillspiddet inn i sporet bak til venstre i stekeovnsveggen til den går i lås.
5. Plasser rillen foran på holderen inn i den tilsvarende fordypningen på grillspiddopphenget.
6. Trekk av holderen.
7. Still inn stekeovnsfunksjon og -temperatur, som angitt i tabellen for grillspidd.

Pass på at grillspiddet dreier rundt.



Ta ut grillspiddet

Advarsel: grillspiddet er svært varmt etter tilberedningen. Det foreligger fare for forbrenning når grillspiddet tas ut!

1. Slå av stekeovnen.
2. Stikk holderen inn på grillspiddet
3. Press bøylen nedover.

For at holderen skal sitte godt på plass på grillspiddet, må bøylen holdes nedtrykket.

4. Ta ut grillspiddet med grillmaten.

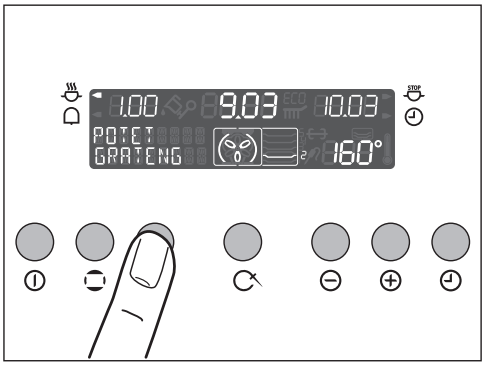
Tilleggsfunksjoner

Oppskrifter

Bruk de oppskriftene som følger med ved denne funksjonen.

Velge oppskrift

1. Trykk inn tasten Oppskrift ® mange ganger, til ønsket oppskrift kommer til syne.
   – I funksjonsdisplayet vises symbolet for riktig stekeovnsfunksjon og anbefalt rillenivå i stekeovnen.
   – I temperaturdisplayet vises den innstilte temperaturen.
   – I tidsdisplayet vises steketidens varighet og slutt.
   – Etter omlag 5 sek. slår stekeovnen seg på.
   – Før steketiden er slutt, høres et pipesignal.
2. Kontroller stekeresultatet på dette tidspunktet.
   – Når steketiden er slutt, høres et pipesignal. “0:00” blinker i tidsdisplayet.
3. Du kan slå av pipesignalet ved å trykke inn en tilfeldig tast.



Utsette starten

Du kan utsette tidspunktet for stekestart. (Se klokkefunksjon Slutt)

Klokkefunksjonen Slutt kan innstilles, hvis programmet ikke har gått i mer enn to minutter.

Avslutte steketiden før tiden

Trykk inn tasten Oppskrifter ® mange ganger, til det ikke kommer flere oppskrifter til syne.

Kjøttsonde

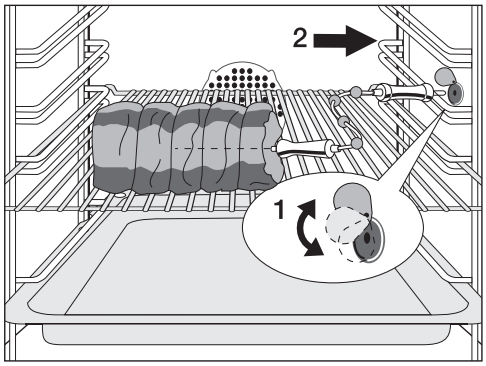
Når stekeovnen skal slå seg av nøyaktig når en innstilt kjernetemperatur er oppnådd.
Det er lurt å bruke kjøttsonden ved over-/undervarme og ved varmluft.

Du må passe på to temperaturer:

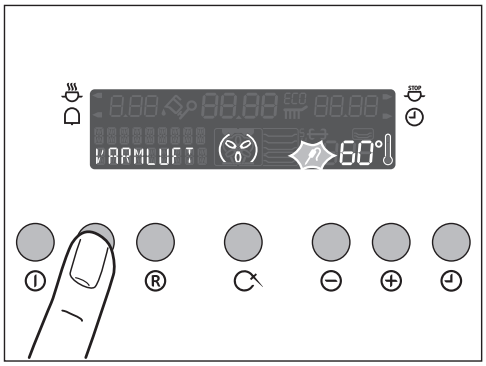
– Stekeovnstemperatur: Se Steketabell
– Kjernetemperatur: Se Kjøttsondetabell

OBS: Du må kun bruke den kjøttsonden som fulgte med apparatet! Hvis du må skifte den ut, må du kun bruke originaldel!

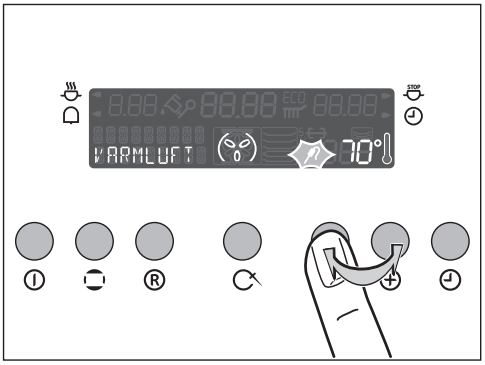
1. Stikk kjøttsonden så langt inn i kjøttet at spissen befinner seg midt i kjøttet.
2. Stikk støpselet til kjøttsonden godt inn i stikkontakten i stekeovnens sidevegg.



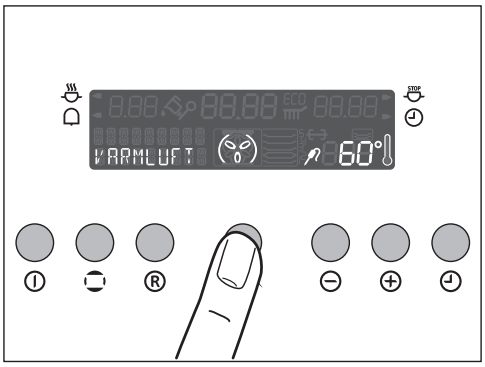
3. Still inn ønsket stekeovnsfunksjon.



4. Still inn ønsket kjernetemperatur innen 5 sekunder med ⊕ eller ⊖.
   Displayet skifter til aktuell kjernetemperatur.

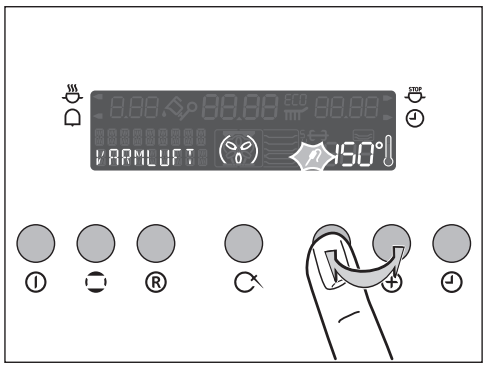


- Kjernetemperaturen vises fra 30° C.
- Hvis den aktuelle kjernetemperaturen vises allerede før ønsket kjernetemperatur er innstilt, trykk tasten kjøttsonde og foreta innstillingen.
- For å stille inn stekeovnstemperaturen, trykk to ganger på tasten kjøttsonde.



- Still inn ønsket stekeovnstemperatur innen 5 sekunder med ⊕ eller ⊖.

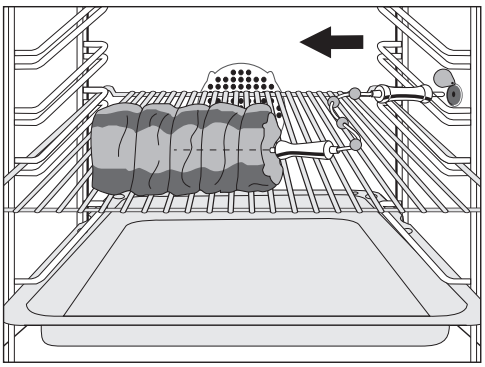
– Så snart innstilt kjernetemperatur er oppnådd, høres et pipesignal, og stekeovnen slår seg automatisk av.



5. Trykk inn en tilfeldig tast for å slå av pipesignalet.

Advarsel: Kjøttsonden er varm! Det foreligger fare for forbrenning når du trekker ut støpselet og spissen!

6. Trekk ut støpselet fra stikkontakten og ta ut maten fra stekeovnen.
7. Slå eventuelt av apparatet.



Lese av kjernetemperaturen eller endre den

– Du kan skifte mellom aktuell innstilt kjernetemperatur og innstilt stekeovnstemperatur med tasten kjøttsonde.
– Endre eventuelt temperaturen med ⊕ eller ⊖.

Utkoplingsautomatikken for stekeovnen **fungerer ikke sammen med** stekeovnsfunksjonen **Lavtemperatursteking**.

Klokkefunksjoner

Signalur

For innstilling av en kort tidsperiode. Ved utgått tid høres et lydsignal.

Denne funksjonen har ingen innvirkning på driften av stekeovnen.

Koketid

For innstilling av hvor lenge stekeovnen skal være i drift.

Stopptid

For innstilling av når stekeovnen skal slå seg av igjen.

Klokke

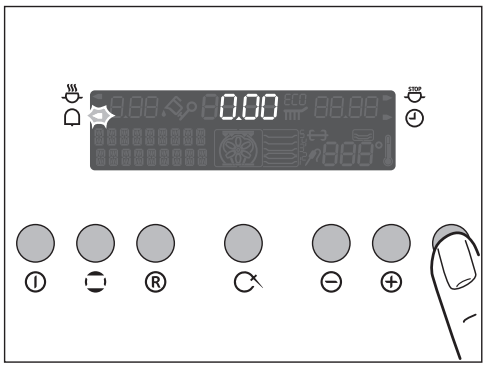
For justering, endring eller avlesning av klokkeslettet. (Se også kapittel „Før første gangs bruk“)

Generelt

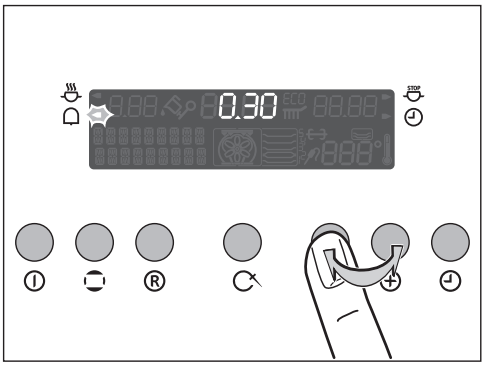
- Når du har valgt en klokkefunksjon, blinker den pilen som hører til i ca. 5 sekunder. I løpet av denne tiden kan du innstille ønsket tid eller foreta endringer med ⊕ eller ⊖ tasten.
- Når du er ferdig å stille inn ønsket tid, blinker pilen i ca. 5 sekunder til. Deretter lyser pilen. Den innstilte tiden begynner å gå.

Signalur

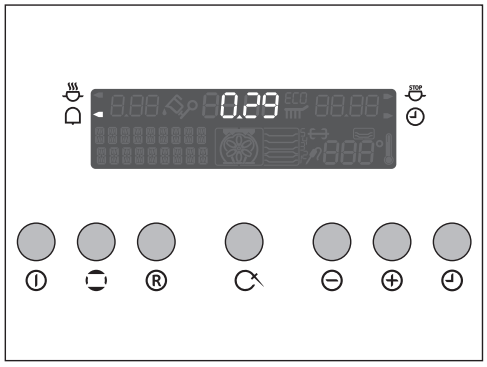
1. Trykk på tasten klokkefunksjoner “” mange ganger til pilen signalur blinker .



2. Still inn ønsket tid i signaluret med tastene ⊕ eller ⊖ (maks 99 minutter).

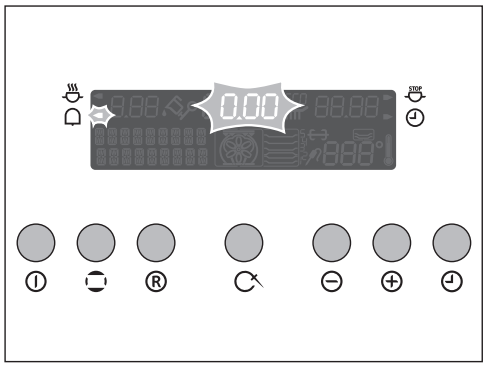


Etter ca. 5 sekunder viser displayet den tiden som er igjen.
Pilen signalur lyser.



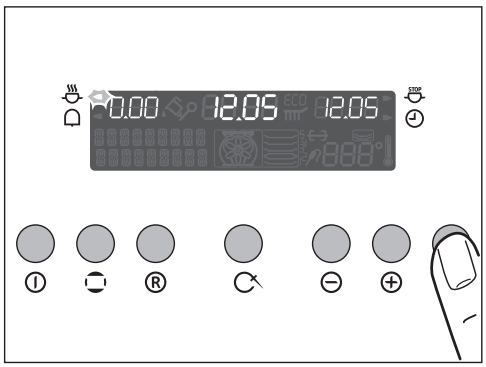
Når tiden er ute, høres et pipesignal i to minutter.
“0.00” og pilen signalur blinker.

Slå av pipesignalet:
trykk på en tilfeldig tast.

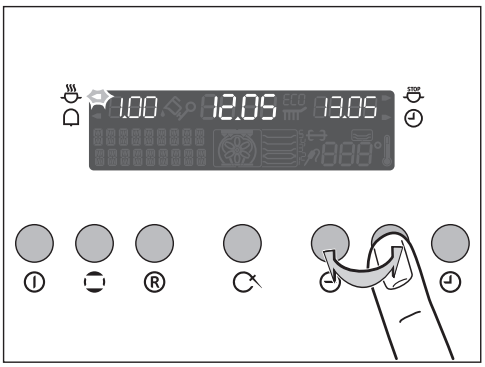


Koketid

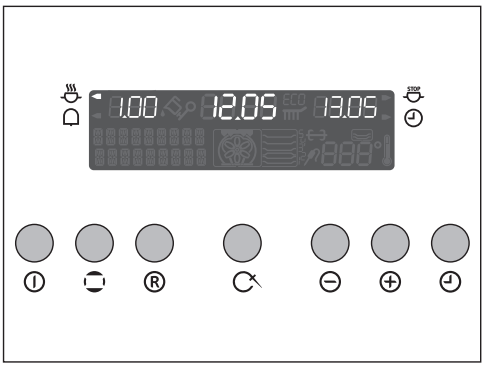
1. Velg stekeovnsfunksjon og temperatur.
2. Trykk på tast klokkefunksjoner “” mange ganger til pilen koketid blinker.



3. Still inn ønsket steketid med tastene ⊕ eller ⊖.

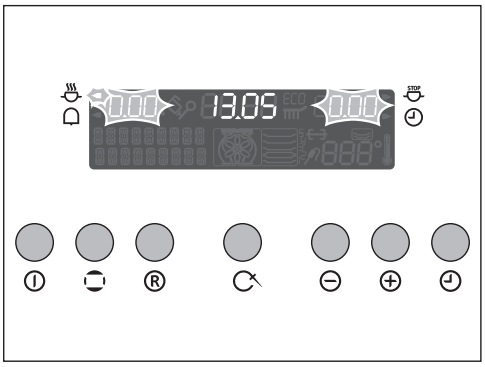


Pilen koketid lyser.



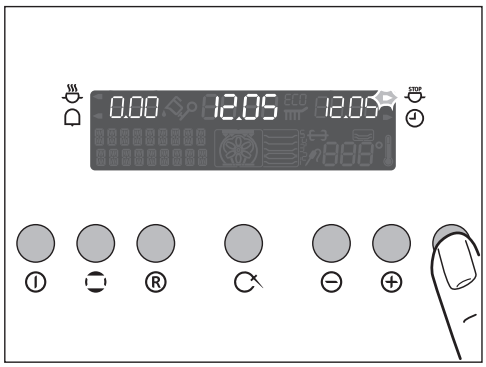
Når tiden er ute, høres et pipesignal i to minutter. Stekeovnen slår seg av.
“0.00” og pilen koketid blinker.

Slå av pipesignalet:
trykk på en tilfeldig tast

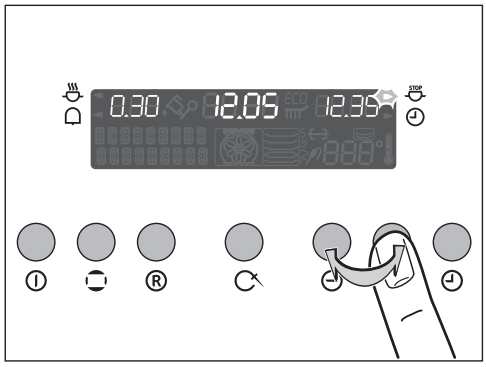


Slutt

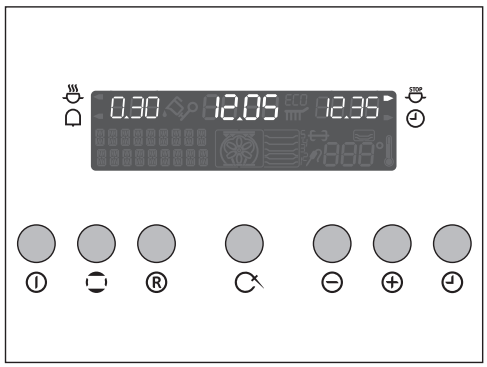
1. Velge stekeovnsfunksjon og temperatur.
2. Trykk på tasten klokkefunksjoner "🕘" mange ganger til pilen slutt blinker.



3. Still inn ønsket slutt-tid med tastene ⊕ eller ⊖.

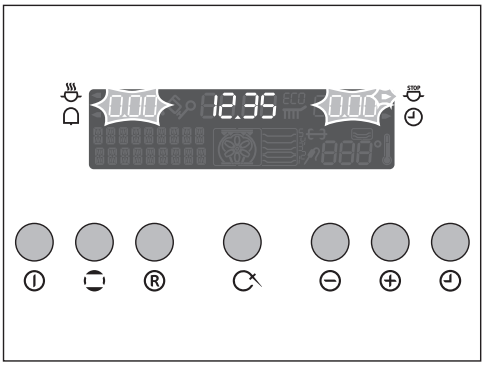


Pilen slutt lyser.



Når tiden er ute, høres et pipesignal i to minutter.
Stekeovnen slår seg av.
"0.00" og pilen slutt blinker.

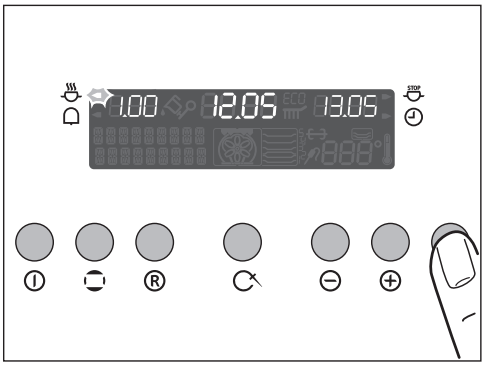
Slå av pipesignalet:
trykk på en tilfeldig tast



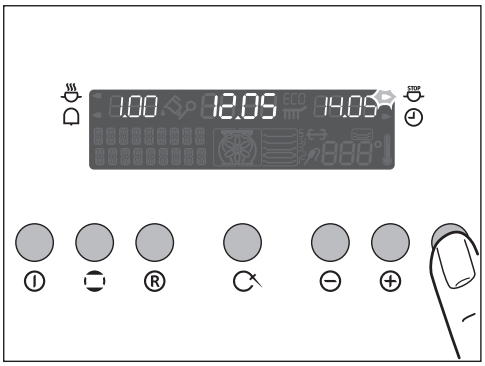
Koketid og slutt kombinert

Koketid og slutt-tid kan brukes samtidig, når stekeovnen skal slås på og av automatisk på et **senere tidspunkt**.

1. Velg stekeovnsfunksjon og temperatur.
2. Still inn den tiden retten trenger med funksjonen koketid.
   F. eks.: 1 time.



3. Still inn den tiden retten skal være ferdig med funksjonen slutt.
   F. eks.: kl. 14:05.



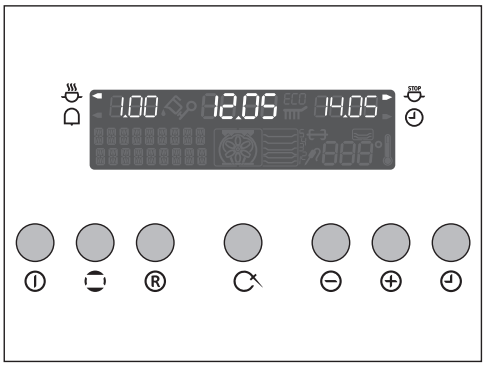
Pilene koketid og slutt lyser.

Stekeovnen slår seg automatisk på til innstilt tidspunkt.

F. eks.: kl. 13:05

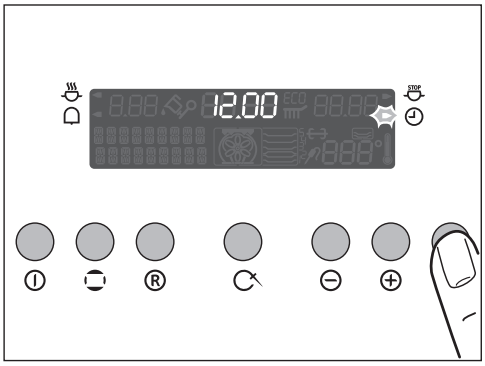
Når den innstilte koketid er ute, høres et pipesignal i to minutter, og stekeovnen slår seg av.

F. eks.: kl. 14:05.

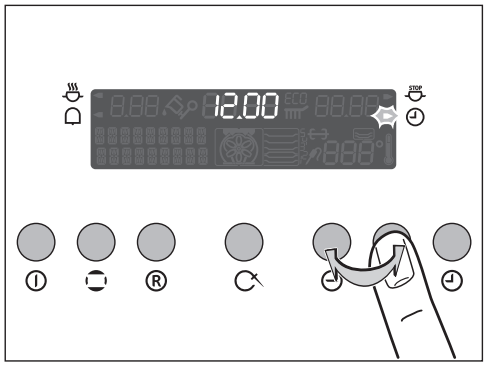


Endre klokke

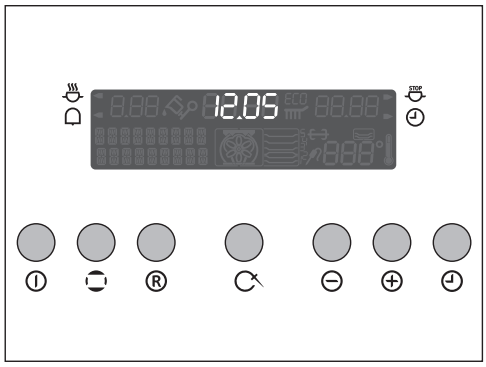
1. Trykk på tast klokkefunksjoner "" mange ganger til pilen stille klokken blinker.



2. Still inn aktuell tid med tastene eller .



3. Etter ca. 5 sekunder slutter pilen å blinke og klokken viser den innstilte tiden.
   Nå kan apparatet brukes igjen.



Klokken kan bare endres, når barnesikringen er slått av og ingen av klokkefunksjonene koketid eller slutt og når ingen stekeovnsfunksjon er innstilt.

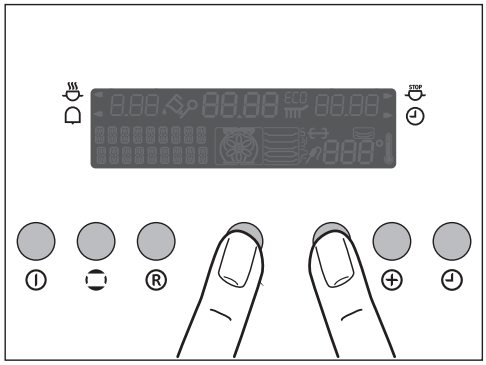
Flere funksjoner

Mellom kl. 22:00 og kl. 6:00 blir displayets lysskarphet automatisk redusert.

Slå av tidsdisplayet

Du kan spare strøm, hvis du slår av tidsdisplayet.

1. **Slå** eventuelt **av** apparatet med stekeovnsbryteren.
2. Trykk og hold inne tastene kjøttsonde og ⊖ samtidig helt til displayet blir mørkt (ca. 2 sekunder).



Så snart apparatet blir tatt i bruk igjen, slår displayet seg på igjen automatisk.
Neste gang du slår av apparatet, slukker tidsdisplayet igjen.
Hvis du vil at displayet skal vise klokkeslettet hele tiden, må du slå på igjen tidsdisplayet.

Slå på tidsdisplayet

1. **Slå** eventuelt **av** apparatet med stekeovnsbryteren.
2. Trykk og hold inne tastene kjøttsonde og ⊖ samtidig helt til displayet kommer til syne igjen (ca. 2 sekunder).

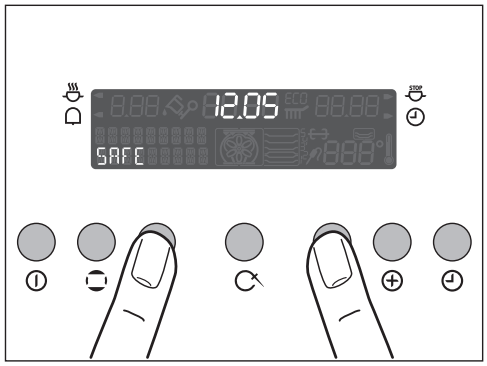
Stekeovnens barnesikring

Så snart barnesikringen er aktivert, kan stekeovnen ikke brukes.

Aktivere barnesikringen

1. Slå eventuelt på apparatet med stekeovnsbryteren. Det må ikke være valgt noen stekeovnsfunksjoner.
2. Trykk og hold inne tastene Oppskrift ® og ⊖ samtidig til “SAFE” kommer til syne i displayet.

Nå er barnesikringen aktivert.



Slå av barnesikringen

Hold inne tastene Oppskrift ® og ⊖ samtidig til “SAFE” slukker i displayet.

Barnesikringen er nå slått av, og stekeovnen kan tas i bruk igjen.

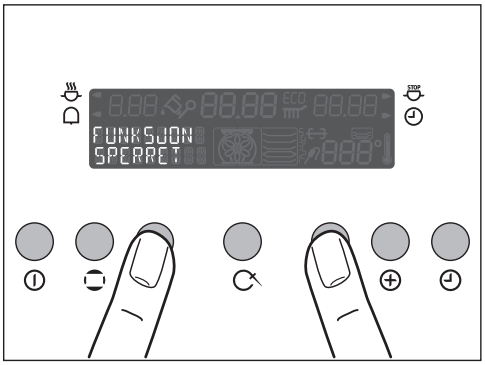
Tastesperre

For å sikre alle stekeovnsfunksjoner mot ufrivillige endringer.

Aktivere tastesperren

1. Slå eventuelt på apparatet med stekeovnsbryteren.
2. Velg stekeovnsfunksjon.
3. Hold inne tastene Oppskrifter ® og ⊖ samtidig i ca. 2 sekunder til “FUNKSJON SPERRET” kommer til syne i displayet.

Nå er tastesperren aktivert.



Slå av tastesperren

Hold inn tastene Oppskrifter ® og ⊖ samtidig i ca. 2 sekunder.

Tastesperren oppheves automatisk, når apparatet slås av.

Stekeovnens sikkerhetsbryter

Stekeovnen slår seg av automatisk, hvis den ikke blir slått av eller temperaturen ikke blir endret etter en viss tid.
Den siste innstilte temperaturen blinker i temperaturdisplayet og det høres et pipesignal.

Stekeovnen slår seg av ved en steketemperatur på:

30	- 120 °C	etter	12,5 timer
120	- 200 °C	etter	8,5 timer
200	- 250 °C	etter	5,5 timer
250	- 280 °C	etter	1,5 timer

Slå stekeovnen på igjen etter at sikkerhetsbryteren var aktivert

Slå stekeovnen fullstendig av.

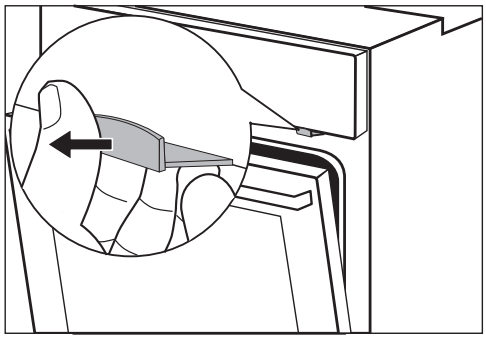
Deretter kan den tas i bruk igjen.

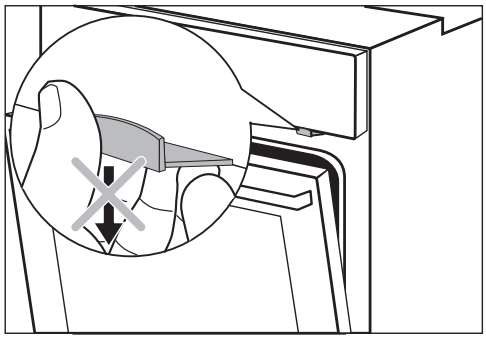
Mekanisk dørsperre

Ved levering av apparatet er dørsperren ikke aktivert.

Aktivere dørsperren

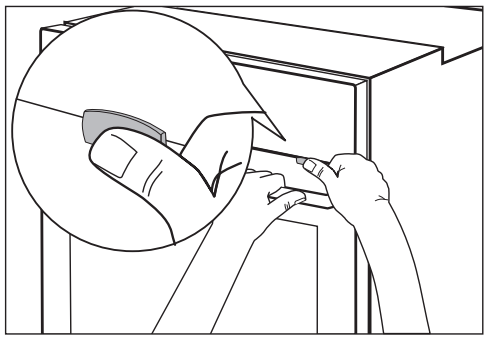
Trekk knappen forover inntil den griper i lås.





Åpne stekeovnsdøren:

1. Trykk døren godt igjen.
2. Trykk knappen og hold den trykt.
3. Åpne døren.



Lukke stekeovnsdøren

Lukk døren uten å trykke på knappen.

Deaktivere dørsperren

Trykk knappen inn mot panelet.

Selv om apparatet slås av, oppheves ikke den mekaniske dørsperren.

Anvendelse, tabeller og tips

Steking

Til baking anvendes stekeovnsfunksjonen Varmluft eller Over-/undervarme.

Ved baking skal fettfilteret tas ut, hvis ikke vil steketiden bli forlenget og overflaten vil bli ujevnt brunet.

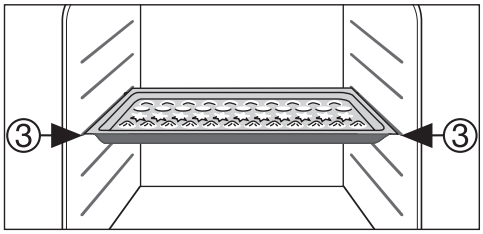
Bakeformer

- For Over-/undervarme er former av mørkt metall og belagte former egnet.
- For Varmluft er også lyse metall-, glass- og keramikkformer egnet.

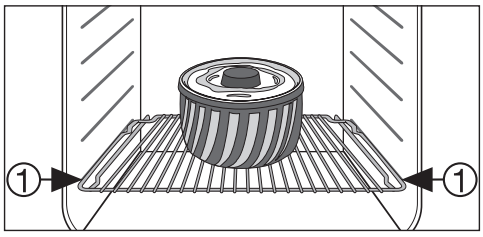
Innsettingsriller

- Over-/undervarme er baking mulig på 1 rille.
- Med Varmluft kan du steke tørre, flate kaker på opptil 3 stekebrett samtidig.

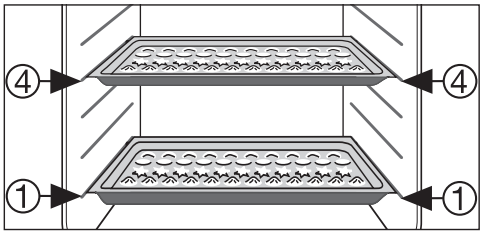
1 stekebrett:
f.eks. innsettingsrille 3



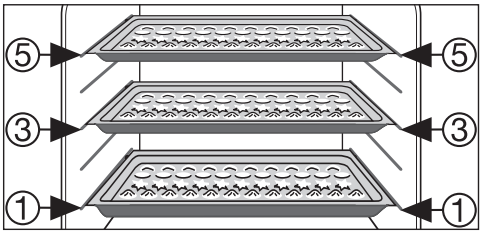
1 bakeform:
f.eks. innsettingsrille 1



2 stekebrett:
Innsettingsrille 1 og 4



3 stekebrett:
Innsettingsrille 1, 3 og 5



Generell informasjon

- Vær oppmerksom på at innsettingsrillene telles nedenfra og oppover.
- Sett inn brettet med skråkanten foran!
- Kaker i form plasseres alltid midt på risten.
- Med Varmluft eller Over-/undervarme kan du også bake to former på rist ved siden av hverandre samtidig. Baketiden blir kun ubetydelig forlenget.

Ved tilberedning av dypfryste retter kan stekeplatene slå seg under stekingen. Dette kommer av den store temperaturforskjellen mellom den dypfryste maten og stekeovnstemperaturen. Når brettet er avkjølt igjen, går det tilbake til opprinnelig fasong.

Informasjon om baketabellene

I tabellene er det oppført nødvendig temperatur, tilberedningstid og innsettingsriller for et utvalg av retter.

- For temperatur og steketid er det oppgitt retningsgivende verdier, da disse er avhengige av deigens sammensetning, mengde og bakeform.
- Vi anbefaler å innstille den lavere temperaturverdien første gang og så velge en høyere temperatur hvis dette skulle være nødvendig, f.eks. hvis det ønskes en sterkere brunfarge eller hvis steketiden er for lang.
- Hvis en oppskrift ikke inneholder konkrete angivelser, kan du ta utgangspunkt i tilsvarende bakverk.
- Ved baking av kaker på brett eller i former i flere høyder, kan steketiden bli 10-15 minutter lenger.
- Fuktige bakverk (f.eks. pizza, fruktkake osv.) må tilberedes i én høyde.
- Høydeforskjell på bakverk kan i begynnelsen av bakeprosessen føre til forskjellig grad av bruning. I slike tilfeller skal **temperaturinnstillingen ikke endres**. Forskjeller i bruningsgrad jevner seg ut i løpet av bakeprosessen.

Ved lengre baketider kan stekeovnen slås av ca.10 minutter før steketiden er slutt slik at ettervarmen utnyttes.
Hvis annet ikke er angitt, gjelder tabellene for innsetting i kald stekeovn.

Steketabell

Angitte steketider er veiledende verdier
Anbefalte stekemetoder, innsettingshøyder og temperaturer er **med fet trykk**.

	Varmluft		Over-/undervarme		
Type bakverk	**Temperatur i °C**	**Benyttet rille**	**Temperatur i °C**	**Benyttet rille**	**Baketid i minutter**
Røre					
Rodon- eller formkake	150-170	1	**160-180**	**1**	50-70
Königs/sandkaker (Kakeform)	140-160	1	**150-170**	**1**	70-80
Fruktkakebunn	150-170	3	**170-190**	**2**	20-25
Epleterte meget fin	150-170	1	**170-190***	**1**	45-60
Lynkake	150-170	3	180-190	3	20-30
Mørdeig					
Dekket fruktkake	150-170	1	170-190	1	50-60
Butterdeig					
Fransk epleterte	150-170*	1	**190-200***	**1**	40-50
Sukkerbrøddeig					
Sukkerbrødbløtkake	150-170,	1	**160-180**	**2**	25-40
Fruktkakebunn	150-160*	3	**170-180***	**3**	25-30
Kjeksrullekake	150-170*	3	**180-200***	**3**	10-15
Gjærdeig					
Rodon-/formkake	**150-170**	**1**	160-180	1	45-60
Gjærdeigsflette/-krans, kake	150-170	3	**170-190**	**3**	30-40
Smør-/sukkerkake, mandelsplitterkake	160-180	3	**190-200***	**3**	25-30
Kake dekket med smuler av mel, sukker og smør	**150-170**	**3**	180-190	3	20-40
Eplekake dekket med smuler av mel, sukker og smør	150-170	3	**170-190**	**3**	35-50
Tysk julekringle (500 g mel)	**150-170***	**3**	160-180*	3	40-70
Pizza (rundt stekebrett)	230-250*	1	250-270*	1	10-25
Småkaker					
Pikekyss	80-90*	3	80-90	3	150-180
Makroner	**100-120**	**3**		3	20-30
Sprutbakkels	140-160	4+1 5+3+1	150-170	3	15-30
Nøttesnitter	---	---	160-180	2	25-35
Butterdeigbakst	160-180*	3	**180-200***	**3**	20-30
Skillingsboller	160-180*	3	**170-190***	**3**	20-40

	Varmluft		Over-/undervarme		
Type bakverk	**Temperatur i °C**	**Benyttet rille**	**Temperatur i °C**	**Benyttet rille**	**Baketid i minutter**
Vannbakkelsdeig					
Vannbakkels	160-180	4+2	**190-210***	**3**	25-40
Revede deiger					
Sveitsisk eplekake	---	---	210-230*	1	35-50
Sveitsisk ostekake	---	---	210-230*	1	40-50
Spinat-/grønnsakskake, quiche lorraine	---	---	190-210*	1	40-60
Brød og rundstykker					
Hedebrød	170-190*	3	190-210*	3	45-60
Hvitt brød	**170-190***	**2**	180-200*	1	40-50
Flatt, rundt brød, Pitta	---	---	230-250*	2	15-25
Pastagrateng	180-200	1			
Potetgrateng	180-200	2			
Steke i gratengform					
Toast “Hawaii”	200-220	3	240-260	3	14-16

* Forvarm stekeovnen

Dypfryste retter

	Varmluft + over-/undervarme		
Type bakverk	**Temperatur i °C**	**Benyttet rille**	**Baketid i minutter**
Pizza (dypfryst)	etter angivelser fra produsenten på emballasjen	**Legg på grillrist,** skyv stekebrett under (innsettingshøyde etter angivelse fra produsenten på emballasjen	etter angivelse fra produsenten på emballasjen

Ta også hensyn til produsentenes angivelser for alle andre frysevareprodukter.

Pizzatrinn

Angitte steketider er veiledende verdier.

	Pizzatrinn		
Type bakverk	**Temperatur i °C**	**Benyttet rille**	**Baketid i minutter**
Mørdeig			
Dekket fruktkake	150-160	2	45-60
Ripskake, bunn forstekes	160-170	2	15
Ripskake stekes ferdig	150-160	2	30
Butterdeig			
Fransk epleterte	160-170*	2	40-45
Gjærdeig			
Pizza	220*	1	15-20
Småkaker			
Nøttesnitter	160-170	1	25
Revede deiger			
Spinatkake	190-200	2	30-35
Brød og rundstykker			
Flatt rundt brød	200-220*	2	21
Suffléer og gratenger			
Stekte savoykålblader	180-200	1	30
Makkaroni-purregrønnsaksrett	180-200	1	37

* Forvarm stekeovnen

Dypfryste retter	**Pizzatrinn**		
Type bakverk	**Temperatur i °C**	**Benyttet rille**	**Baketid i minutter**
Pizza dypfryst	etter angivelser fra produsenten på emballasjen	**Legg på grillrist,** skyv stekebrett under (innsettingshøyde etter angivelse fra produsenten på emballasjen	etter angivelser fra produsenten på emballasje

Ta også hensyn til produsentenes angivelser for alle andre frysevareprodukter.

Steking

Til steking anvendes stekeovnsfunksjonen Varm-luft.

Stekeutstyr

- Alle varmebestandige kar er egnet for steking (følg produsentens anvisninger for bruk).
- Kontroller at kar med kunststoffhåndtak har varmebestandige håndtak (følg produsentens anvisninger for bruk).
- Større steker kan stekes **direkte på langpannen eller på risten med langpannen plassert under** (f.eks. kalkun, gås, 3-4 kyllinger, 3-4 skanker).
- Vi anbefaler å steke alle magre kjøttyper **i stekegryte med lokk** (f.eks. kalve-, sur -, oksegrytestek, dypfryst kjøtt). På denne måten blir kjøttet saftigere.
- Alle kjøttyper som skal få skorpe kan stekes i **stekegryte uten lokk** (f.eks. svinestek, forloren hare, lammestek, fårestek, and, 1-2 skanker, 1-2 kyllinger, mindre fjærkre, roastbeef, filet, vilt).

Steking i stekegryte gjør at stekeovnen blir mindre tilsmusset!

Informasjon om steketabellen

I tabellen finner du anvisninger om egnet stekeovnsfunksjon, temperaturinnstilling, tilberedningstid og innsettingsrille for forskjellige typer kjøtt. Anvisningene er kun retningsgivende.

- For steking av kjøtt og fisk i stekeovnen, anbefaler vi å steke stykker på **minst 1 kg.**
- For å hindre at kjøttsjy eller fett som kommer ut av kjøttet brenner seg fast, anbefaler vi å helle litt væske i stekekaret.
- Vend steken etter behov (etter ca. 1/2- 2/3 av tilberedningstiden).

Hell stekesjy over større steker eller fugl flere ganger i løpet av tilberedningstiden. Med det oppnår du et bedre stekeresultat.

Slå av stekeovnen ca. 10 minutter før steketiden er slutt slik at ettervarmen utnyttes.

Steketabell

Stekebrettet eller langpannen skyves inn i 1. innsettingsrille.

	Varmluft			
Matvare	**Temperatur i °C**	**Benyttet rille**		**Steketid i minutter**
		1 rille	**2 riller**	
Svin				
1 kg svinestek (Svinekam-/skinkestykke, rullestek), pr. cm høyde	150-160	2	---	14-20
Røkt svinekam, pr. cm høyde	150-160	2	---	10-15
Forloren hare	160-170	2	---	60-70
Okse				
Oksekjøtt, pr. cm høyde	150-160	2	---	18-20
Oksefilet, pr. cm høyde	190-200*	2	---	6-8
Roastbiff, pr. cm høyde	190-200*	2	---	8-10
Kalv				
Kalvestek, pr. cm høyde	170-180	2	---	14-17
Lam				
Lammelår (1800 g)	170-180	2	---	90
Fugl				
1 kg kalkunrullestek, pr. cm høyde	150-160	2	---	11-15
Kjøttstykker med kort steketid på stekebrettet				
Pølser “cordon bleu”	220-230*	3	4+1	5-8
Stekepølser	220-230*	3	4+1	12-15
Schnitzel eller kotelettstykke, panert	240-250*	3	4+1	13-15
Frikadeller	210-220*	3	4+1	15-20
Fisk				
Ørreter à 200-250 g	190-200	3	---	20-25
4 ørretfileter (Vekt à 200 g)	170-180	3	---	20-25
Gjørsfileter, panert Totalvekt ca. 1 kg)	190-200	3	---	25-30
Fugl				
Kylling	150-160	2	---	55-60
And (2000-2500 g)	150-160	2	---	90-120
Gås (4500 g)	150-160	2	---	150-180

* Forvarm stekeovnen

Lågtemperatur-stekning

	Vakt, g	Rille	Forvarming temp°C	Total tid, min	
				rødt (raw)	rosa (medium)
Ryggbiff, storfe-, kalveog viltkjøtt	500-600	2	140	60-75	100-110
Ryggbiff, roastbiff	700-1000	2	140	85-95	140-150
Oksestek, roastbiff	1100-1600	2	140	-	170-180
Høyribbe, 3 cm høy	600-700	2	140	-	120-130
Hel oksefilet	600-700	2	120	75-85	100-110
Oksefilet i skiver, 2-2,5 cm tykke	350-450	2	120	25-35	40-45
Hek svinefilet	450-550	2	120	-	80-90
Svinrfilet i skiver, ca. 2,5 cm tykke	450-550	2	120	-	45-55

Kjøttet skal brunes raskt i en stekepanne. For hele stykker kjøtt ca. 4-5 min., og for kjøtt i skiver ca. 1,5-2 min. Legg deretter kjøttet i en lav glassform. La alltid kjøttet ligge og hvile en stund før du begynner.

Tabell for steketermometer

Matrett	Kjøttets kjernetemperatur
Oksekjøtt	
Grytestek (surstek)	90 - 95 °C
Roastbeef eller indrefilet rødt innvendig (medium/rå) rosa innvendig (medium) gjennomstekt	45 - 50 °C 60 - 65 °C 75 - 80 °C
Svinekjøtt	
Svinebog, skinkestek, nakke	80 - 82 °C
Kotelettstykke, røkt svinekam	75 - 80 °C
Forloren hare	75 - 80 °C
Kalvekjøtt	
Kalvestek	75 - 80 °C
Kalveskanker	85 - 90 °C
Får / lam	
Fårelår	80 - 85 °C
Fåresadel	80 - 85 °C
Lammelår, lammestek	75 - 80 °C
Vilt	
Hare	70 - 75 °C
Haresadel, -lår	70 - 75 °C
Hel hare	70 - 75 °C
Rensdyrsadel, hjortesadel	70 - 75 °C
Rensdyrlår, hjortesadel	70 - 75 °C

Grilling

Når du skal grille, bruk stekeovnsfunksjonen Grillspidd.

OBS: døren må alltid være lukket når du griller.

Forvarm alltid den tomme stekeovnen **i 5 minutter med grillfunksjonene**!

Tilbehør til grilling

- Bruk både risten og langpannen samtidig når du skal grille.

Rillenivå

- Bruk først og fremst **4. rille nedenfra** ved grilling av flate retter.

Informasjon om grilltabellen

Grilltidene er veiledende og avhenger av kjøttets eller fiskens type og kvalitet.

- Grillen egner seg særlig for flate kjøtt- eller fiskestykker.
- Snu grillmaten etter ca. halv grilltid.

Forvarm den infrarøde grillen

Grillretter	Funksjon	Temperatur i °C	Universal-panne	Grillrist	Grilltid i minutter	
			Innskyvingsrille nedenfra		1. Side	2. Side
4-8 svinekoteletter	Grillspidd	275	1	4	15	10
2-4 svinekoteletter	Grillspidd	275	1	4	12	12
Marinerte svinesteker	Grillspidd	275	1	4	12	12
Biff, blodig	Grillspidd	275	1	4	5-7	4-6
4 biffer, medium	Grillspidd	275	1	4	6-8	5-7
2 halve kyllinger	Grillspidd	250	1	4	15-20	15-20
4 halve kyllinger	Grillspidd	250	1	3	15-20	15-20
1-4 kyllinglår	Grillspidd	250	1	4	20	10
4-6 kyllinglår	Grillspidd	250	1	4	20	15
Grillpølser, opptil 6 stk.	Grillspidd	275	1	4	5-10	5
Grillpølser, mer enn 6 stk.	Grillspidd	275	1	4	5-10	5
Grillpølseruller, opptil 4 stk.	Grillspidd	275	1	4	10	9
Grillpølseruller, opptil 6 stk.	Grillspidd	275	1	4	10	9
Hel fisk	Grillspidd	250	1	3	10	---
Ristet brød (uten pålegg)	Grillspidd	275	1	4	1-2	1-2

Grille med dreiespydet

Rett	Mengde kg	Funksjon	Temperatur i °C	Grillvarighet i t.:min. (Veiledende verdi)
1 kylling	ca. 1	Grillspidd (og grill)	240	1:00-1:10
2 kyllinger	hver ca. 1	Grillspidd (og grill)	240	1:15-1:20
1 and	1,5-2	Grillspidd (og grill)	240	1:20-1:40
1 svinerullstek	1	Grillspidd (og grill)	240	1:45-2:15
svinelår (½ t. forhåndskokt)	1-1,3	Grillspidd (og grill)	240	2:00-2:30

Turbogrilling

Stekeovnsfunksjon: Turbo romgrill

Matrett	Temperatur i °C	Universal-panne	Rist	Grilltid i minutter	snu etter ... minutter
		Benyttet rille			
Kylling (900-1000 g)	160	1	2	50-60	25-30
Fylt svinerulle-stek (2000 g)	160	1	2	90-95	45
Pastagrateng	180	---	2	30	---
Gratinerte poteter	200	1	3	20-23	---
Gnocchi, gratinert	180	1	3	20-23	---
Blomkål med hollandaise saus	200	---	3	15	---

Sterilisering

Til sterilisering anvendes stekeovnsfunksjonen Undervarme.

Hermetiseringsutstyr

- Anvend kun kurante norgesglass i samme størrelse ved sterilisering.

Glass med skrulokk eller bajonettlåsing og metallbokser er ikke egnet.

Innsettingsriller

- Bruk **1. innsettingsrille nedenfra** ved sterilisering.

Informasjon om sterilisering

- Anvend langpannen ved sterilisering. Det har plass til opptil seks 1 liters norgesglass.
- Alle norgesglassene skal være fylt opp like mye og lukket igjen.
- Plasser norgesglassene på universalbrettet slik at de ikke berører hverandre.
- Hell ca. 1/2 liter vann i universalbrettet slik at det utvikles tilstrekkelig fuktighet i stekeovnen.
- Så snart væsken i de første glassene begynner å perle (etter ca. 35-60 minutter for 1-liters glass), må stekeovnen slås av eller temperaturen må settes ned på 100 °C (se tabellen).

Steriliseringstabell

De angitte steketidene og temperaturene er veiledende

Til hermetisering	Temperatur i °C	Hermetisere til det dannes perler min.	Kok videre ved 100°C min.	La stå i utkoplet stekeovn
Bær				
Jordbær, blåbær, bringebær, modne stikkelsbær	160-170	35-45	-	-
Umodne stikkelsbær	160-170	35-45	10-15	-
Steinfrukt				
Pærer, plommer	160-170	35-45	10-15	-
Grønnsaker				
Gulrøtter	160-170	50-60	5-10	60
Sopp	160-170	40-60	10-15	60
Agurker	160-170	50-60	-	-
Pikkels	160-170	50-60	15	-
Kålrabi, erter, asparges	160-170	50-60	15-20	-
Bønner	160-170	50-60	-	-
Plommemos	160-170 50	45 -	6-8 tim.	- -

Tørke med varmluft

Benytt rister belagt med matpapir eller bakepapir.
Du oppnår et bedre resultat når du slår av stekeovnen etter halv tørketid.
Åpne den og la avkjøles, helst over natten. Tørk deretter ferdig.

	Temperatur i °C	Tid i timer (veiledende verdi)
Grønnsaker		
Bønner	60-**70**	6-8
Paprika (strimler)	60-**70**	5-6
Suppegrønnsaker	60-**70**	5-6
Sopp	50-**60**	6-8
Krydderurter	40-50	2-3
Frukt		
Plommer	60-**70**	8-10
Aprikoser	60-**70**	8-10
Epleskiver	60-**70**	6-8
Pærer	60-**70**	6-9

Oppskrifter

1. Mykekaker (Marmorkake)

Ingredienser:

- 185g margarin
- 200g sukker
- 2 ts vaniljesukker
- 3 egg
- 375g hvetemel
- 3 ts bakepulver
- litt salt
- 100ml melk
- 1ss kakao

Fremgangsmåte:

Rør margarin med sukker, vaniljesukker og salt hvitt. Hell i et og et egg og rør godt til en luftig røre. Bland melet og bakepulveret og tilsett dette i røren litt etter litt sammen med melken. Rør forsiktig.

Fyll 2/3 av deigen i en smurt sandkakeform (lengde 30 cm). Bland kakao i resten av deigen og stryk dette over den lyse deigmassen.

Trekk den mørke røren med spiralbevegelser gjennom den lyse med en gaffel og sett kaken inn i stekeovnen.

2. Formbrød (Hvetebrød)

Ingredienser:

- 50g margarin
- 50g gjær
- 500ml melk eller vann
- 1ts salt
- 1ss sukker
- 750g hvetemel eller (spesielt mel for hvetebrød)

Fremgangsmåte:

Smelt margarinen. Hell i melken og varm opp til + 37 °C.
Smuldre gjæren i en bolle og rør i sukkere. Tilsett melke-margarinblandingen og til slutt melet.
Elt alt sammen til en smidig deig. La heve til dobbel størrelse. Kna en gang til gjennom deigen og del den i to deler.

Smør to brødformer og og legg deigen i.
La deigen heve en gang til før den stekes.

3. Fiskefilet

bakt i ovn

Ingredienser:

- 600-700g abbor, laks, ørret
- 150g revet ost
- 250ml fløte
- 50g griljermel
- finklippet persille
- 50g smør
- salt, pepper
- sitron

Fremgangsmåte:

Drypp fiskefileten med sitron og la det trekke litt. Tørk så av overflødig saft med kjøkkenpapir. Strø så begge sider av fiskefileten med salt og pepper. Legges i ildfast form. Bland revet ost, fløte, griljermel og finhakket persille og fordel dette over fiskefiletene. Sett fisken inn i ovnen i samsvar med anvisningene og stek den.

Utstyr:

Ildfast gratengform

4. Pizza

For en stekeplate
(halv mengde for rund form)

Ingredienser:

Bunn:

- 14g gjær
- 185g vann
- 300g mel
- 3g salt

Fyll:

- 200g salami
- 500g tomater
- 170g champignon (uten kraft)
- oregano, salt, pepper
- 150g revet ost

Fremgangsmåte:

Smuldre gjæren i en bolle og oppløs den i lunkent vann. Tilsett melet og saltet. Kna deigen til en smidig deig som løsner fra kanten av bollen.
La deigen heve ca. 20 minutter på et lunt sted.
Kjevle deigen på en usmurt stekeplate og fyll på ingrediensene i den rekkefølge som er angitt.
La den heve en gang til i ca. 20 minutter før den stekes.

5. Potetgrateng

Ingredienser:

– 1000g poteter
– 1ts salt / pepper
– 2 hvitløksbåter
– 300g revet, litt skarp ost
– 3 egg
– 250ml melk
– 4ss fløte
– 1ss frisk timian
– 4ss smør

Fremgangsmåte:

Skjær potetene i tynne skiver og tørk dem. Strø med salt og pepper.
Gni innsiden av en ildfast form med en hvitløksbåt og smør den godt med en liten ss smør.
Fordel halvparten av potetskivene i formen, strø litt av osten over, legg over resten av potetskivene og fordel resten av osten på toppen.
Knus den andre hvitløksbåten og bland den med egg, melk, fløte og timian. Tilsett litt salt etter smak og hell sausen over potetene.
Legg resten av smøret i små topper på gratengen.

6. Quiche Lorraine

Ingredienser:

Deig:
– 300g hvetemel
– 2 egg
– 150g smør, kjøleskapskaldt
– 1/2st salt
– litt pepper
– 1/2ts revet skall av en muskatnøtt

Fyll:
– 150g revet, skarp ost
– 200g kokt eller mager, røkt skinke
– 2 egg
– 2ss finhakket gressløk
– 250g sur fløte
– litt salt, pepper og muskatnøtt

Fremgangsmåte:

Rull ut deigen og legg den i den smurte formen. Brett deigen dobbel i kanten og prikk bunnen godt. Fordel skinken på deigen.
Røren: Visp sammen eggene, den sure fløten og gressløken og krydre forsiktig med salt, pepper og muskatnøtt. Tilsett osten. Hell røren over skinken.

7. Lasagne

Ingredienser:

Kjøttsaus:
- 100g bacon
- 1 løk og 1 gulrot
- 50g sellerirot
- 2ss olivenolje
- 400g kjøttdeig
- 250ml kjøttbuljong
- 2ss tomatpurè
- Oregano, timian, salt, pepper
- 3ss smør
- 250g grønne lasagneplater (forhåndskokte)
- 100g parmesanost

Hvit grunnsaus (Béchamel)
- 1ss smør
- 1toppet ss mel
- 500ml melk
- salt, pepper,muskatnøtt
- 1 laurbærblad

Fremgangsmåte:

1. Skjær baconet fritt for svor og brusk med en skarp kniv og skjær det i fine terninger. Skrell løkene og gulrøttene, vask sellerien, skjær alle grønnsakene i meget fine terninger.
2. Varm opp oljen i en gryte, brun baconet og grønnsakterningene i den under omrøring. Tilsett kjøttdeigen litt etter litt , stek den under omrøring til den korner seg og tilsett buljongen. Krydre kjøttsausen med tomatpurè, urtene, salt og pepper la det småkoke under lokk ved svak varme i ca. 30 minutter.
3. I mellomtiden tilberedes Béchamel-sausen. Smelt smøret i en gryte, strø inn meletog la det bli gyldent. Tilsett melken litt etter litt under stadig omrøring. Krydre sausen med salt, pepper, laurbærblad og muskatnøtt og la den småkoke i omlag 10 minutter uten lokk.
4. Smør en stor, firkantet gratengform med 1ss smør. Legg lasagneplater, kjøttsaus, Béchamel-saus og revet ost lagvis i formen. Avslutt med et lag Béchamel med ost. Legg resten av smøret i små topper på toppen av lasagnen.
5. Skyv lasagnen inn på andre rille nedenfra og la den steke i omlag 55 minutter. Strø evt. over litt revet parmesan før servering.

8. Kylling

Ingredienser:

- 2 kyllinger, à 1200 g
- 2ts salt
- 1bunt persille
- 2ss hermetisk melk
- 1ss olje
- 1ts søt paprika

Fremgangsmåte:

Ta kyllingen ut av pakningen og la den tine litt i omlag en time.
Ta ut innvollene, rengjør kyllingene under rennende, kaldt vann og tørk godt både innvendig og utvendig med en klut. Krydre inni, fest sammen vingene og pensle kyllingen godt utvendig med blandingen av hermetisk melk, olje, paprika og salt.
Legg kyllingen på risten.
Skyv stekeplaten inn på rillen og risten opp på rillen .

9. Lammestek (Lammelår)

Ingredienser:

– 2 hvitløksbåter
– 1ss salt
– 1500 - 2000g lammelår
– 2 løk
– 1 gulrot
– 50g sellerirot
– 3ss fett
– 1/2ss timian
– 125 ml vann
– 1/2ts svart pepper
– 2 laurbærblader
– 1knivsodd nellikpulver
– 1 rød chilipepper
– 50 g hakkede mandler
– 1ts smør
– 250ml lammekjøtt-kraft
– 1ss persille
– 1ss potetmel

Fremgangsmåte:

1. Skrell hvitløksbåtene og press dem ut med to store teskjeer salt i en morter. Vask lammelåret, trykk det tørt og gni det godt inn med hvitløksaltet.
2. Skrell løkene; vask og skrell gulroten og sellerien. Skjær grønnsakene i store terninger.
3. Varm opp fettet i en stor stekepanne på kokesonen og brun lammelåret fra alle sider godt i det. Tilsett løk, gulrot og selleri og stek dette kort under omrøring.
4. Kjøl ned grønnsakene ved å tilsette 125 ml vann. Tilsett pepper, timian, knust laurbærblad og nellikpulver. Sett kjøttet inn i ovnen på 2. rille nedenfra og la det steke i omlag 2 timer uten lokk. Vend kjøttet flere ganger under stekingen og hell ofte over det med stekefett.
5. I mellomtiden: vask og rens paprikaen og skjær den i små terninger. Legg paprikaterningene i stekekaret omlag 10 minutter før steketiden er slutt. Rist mandlene lett i smøret i en panne.
6. Ta kjøttet ut av stekekaret, pakk det inn i aluminiumsfolie og la det hvile omlag 10 minutter i avslått stekeovn. Forvarm et serveringsfat i ovnen.
7. I mellomtiden: kok løst stekekraften i stekekaret med lammekraften eller buljongen, hell det i en gryte og la det koke opp. Tilsett mandler og persille.
8. Rør ut potetmelet med litt kaldt vann. Bind sausen med dette og smak til med salt og pepper.
9. Pakk ut lammelåret, fjern benet, skjær kjøttet i skiver og anrett det på det forvarmete serveringsfatet. Server sausen til.

10. Svinestek

Ingredienser:

– 1000 - 1500g svinekam uten ben
– 1ts salt
– 1/2ts pepper
– 2 løk i terninger
– 2 gulrøtter
– 1 hvitløksbåt (evt.)
– 2ss smultfett
– 500ml buljong

Fremgangsmåte:

Strø kjøttet med salt og pepper. Halver løk, gulrot og hvitløksbåt på langs.
Legg steken i universalpannen eller annet stekekar sammen med grønnsakene og stek den.
Snu steken etter halv steketid, hell over med buljongen, tilsett karve i stekekraften.
Stek steken ferdig og hell over med stekekraften flere ganger.
La steken hvile omlag 10 minutter ved avslått stekeovn etter at den er ferdig stekt.

Utstyr:

Universalpanne eller stekekar

Rengjøring og pleie

Advarsel: Av sikkerhetsmessige årsaker er rengjøring av apparatet med dampstråle- eller høytrykksvasker **ikke tillatt**!

Apparatet utvendig

- Vask fronten på apparatet med en myk klut og varm vaskemiddeloppløsning.
- Anvend ingen skuremidler, aggressive rengjøringsmidler eller skurende hjelpemidler.
- På metallfronter anvendes egnede pleiemidler.

Stekeovnsrommet

Advarsel: stekeovnen må være helt avkjølt og det må ikke være valgt noen stekeovnsfunksjoner når stekeovnen skal rengjøres.

Rengjøring

Veggene er katalytisk belagt og er selvrensende. Belegget absorberer fettsprut når stekeovnen er i bruk.

For at denne selvrensingen skal virke så godt som mulig, anbefaler vi å varme opp stekeovnen uten stekemat med jevne mellomrom.

1. Når apparatet slås på med stekeovnsbryteren, slår stekeovnsbelysningen seg automatisk på.
2. Ta alle stekebrett og rister ut av stekeovnen.
3. Rengjør bunnen i stekeovnen med varmt oppvaskvann og tørk godt.
4. Still inn stekeovnstemperaturen på 250°C.
5. Slå av stekeovnen etter en time.
6. Fjern eventuelle rester med en fuktig, myk svamp.

OBS! Ikke bruk stekeovnsspray eller skurende rengjøringsmidler. Ikke bruk såpe eller andre vaskemidler. Ellers kan katalysebelegget bli skadet.

Etter en tids bruk kan katalysebelegget endre fargen noe. Dette har ingen innflytelse på katalysebeleggets egenskaper.

Tilbehør

Skyll og tørk grundig alle innskyvningsdeler (rist, stekebrett, ovnsstiger osv.) etter hver bruk. Legg delene i bløt, slik at de er lettere å rengjøre.

SUPER CLEAN-tilbehør

Rengjør tilbehør med myk svamp eller klut i varmt vann med oppvaskmiddel.

OBS: Dette tilbehøret skal **ikke vaskes i oppvaskmaskin**. Grunnen er at slipp lett-egenskapene da blir ødelagt.

Advarsel! Ikke bruk aggressive eller skurende rengjøringsmidler, stekeovnsspray, stålull eller harde gjenstander, som kniv eller ren-gjøringsskrape. Dette ødelegger belegget.

Fettfilter

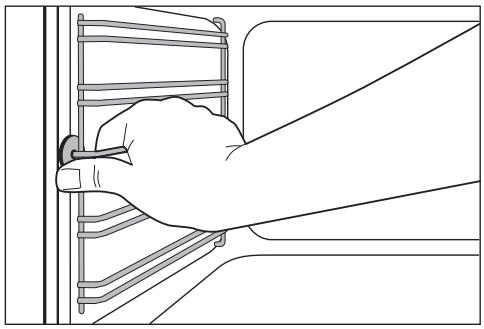
1. Rengjør fettfilteret i varm vaskemiddeloppløsning eller i oppvaskmaskinen.
2. Ved sterkt fastbrent smuss kokes filteret i litt vann tilsatt 2-3 spiseskjeer rengjøringsmiddel for oppvaskmaskin.

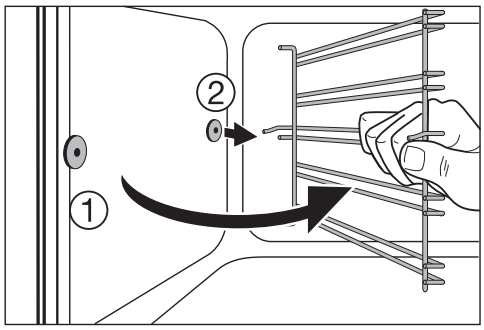
Ovnsstiger

For å rengjøre sideveggene kan ovnsstigene på venstre og høyre side i stekeovnen tas ut.

Ta ut ovnsstigen

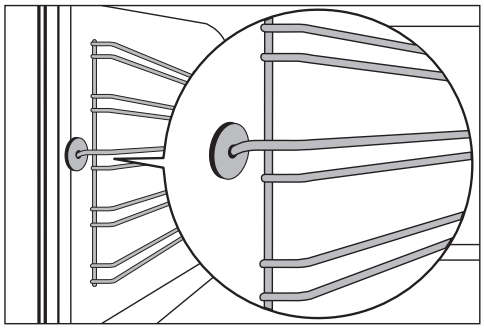
Trekk først stigen ut av stekeovnsveggen i fremkant (1) og sving det deretter bakover (2).



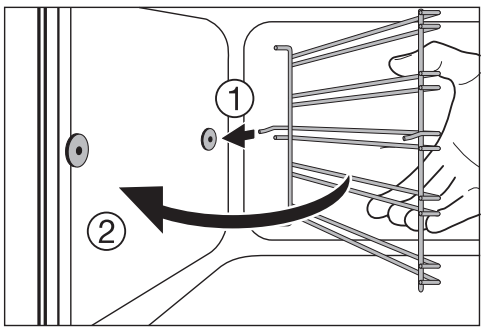


Sette inn ovnsstigen

Viktig! De avrundete endene på styrestengene må vende forover!



Ved montering henges stigen først på i bakkant (1) og deretter stikkes det inn og trykkes på plass i forkant (2).



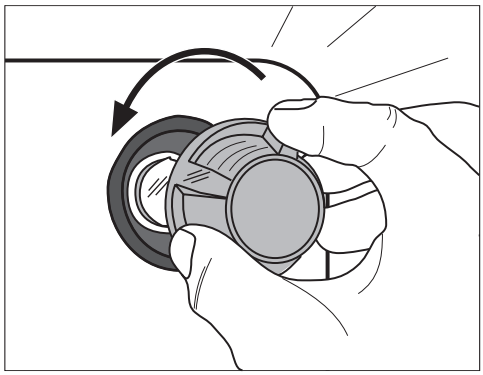
Stekeovnsbelysning

Advarsel! Risiko for strømoverslag! Før stekeovnlampen skiftes:
– Slå av stekeovnen!
– Henholdsvis skru ut eller slå av sikringene i sikringsskapet.

Legg en klut i bunnen av stekeovnen som beskyttelse for stekeovnlampen og glassdekselet.

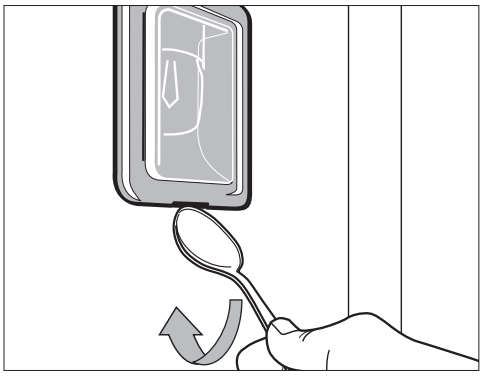
Skifte stekeovnlampe på sidevegg / Rengjøre glassdekselet

1. Ta av glassdekselet ved å dreie mot venstre og rengjør glasset.
2. Hvis nødvendig:
   Skift stekeovnlampe 40 W, 230 V, 300 °C varmebestandig.
3. Monter glassdekselet på igjen.

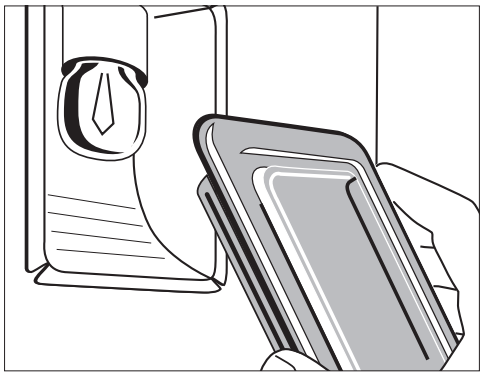


Skifte stekeovnlampe på sidevegg / Rengjøre glassdekselet

1. Ta ut venstre innskyvningsgitter.
2. Demonter glassdekselet ved hjelp av en smal, stump gjenstand (f.eks. teskje) og rengjør glasset.
3. Hvis nødvendig:
   Skift **stekeovnlampe 25 W, 230 V, 300 °C varmebestandig.**



4. Monter glassdekselet på igjen.
5. Sett inn innskyvningsgitteret.

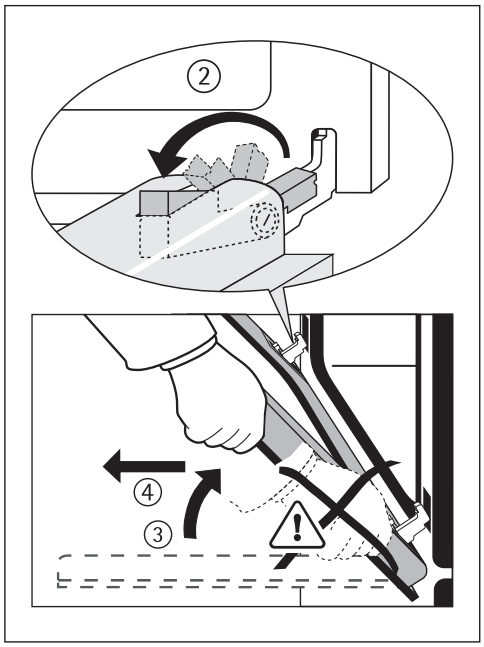


Stekeovnsdør

For rengjøring kan stekeovnsdøren tas av apparatet.

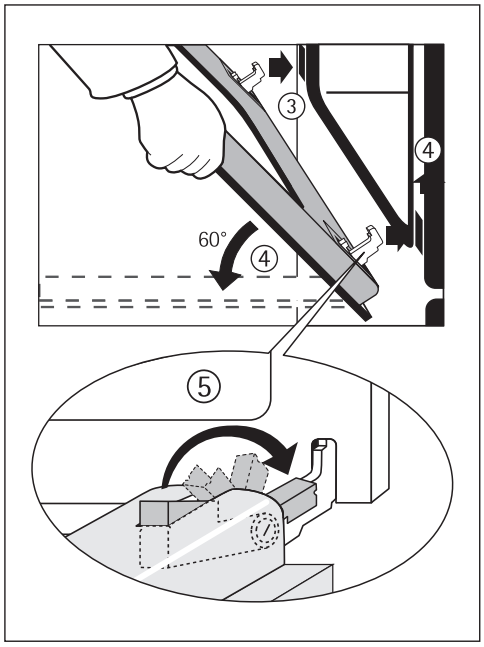
Løfte av stekeovnsdøren

1. Åpne stekeovnsdøren helt.
2. Åpne de **messingfargede klemhakene** på **begge** dørhengslene **helt** opp.
3. Grip tak med begge hender i sidene på stekeovnsdøren og lukk døren ca. 3/4 **forbi motstanden**.
4. Trekk døren ut fra stekeovnen (**Forsiktig:** tung!).
5. Legg døren med utsiden ned på et mykt, jevnt underlag, eksempelvis et teppe, for å unngå riper.



Henge på stekeovnsdøren

1. Grip tak med begge hender i begge sider på døren fra håndtaksiden.
2. Hold døren i en vinkel på ca. 60°.
3. Skyv dørhengslene **samtidig** så langt som mulig inn i begge utsparingene på høyre og venstre side i stekeovnens nedre kant.
4. Løft opp døren inntil motstand og åpne den deretter helt.
5. Lås de messingfargede klemhakene på begge dørhengslene i den opprinnelige posisjonen.
6. Lukk stekeovnsdøren.



Glass i stekeovnsdør

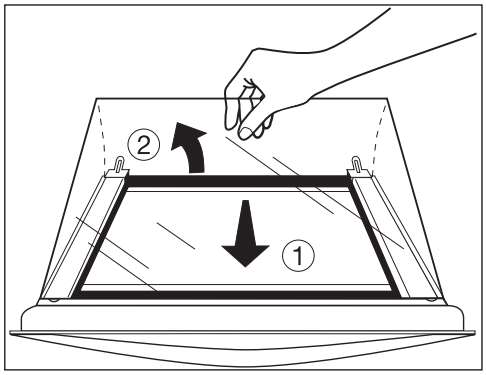
Stekeovnen er utstyrt med fire glassplater som er plassert utenpå hverandre. De innvendige glassplatene kan demonteres for rengjøring.

⚠ **Advarsel!** Følgende metode må utelukkende benyttes når stekeovnsdøren er tatt av! Hvis stekeovnsdøren henger på, kan den klappe igjen grunnet vektreduksjonen når glasset fjernes og derved utgjøre en risiko.

⚠ **OBS!** Ved slag eller støt, spesielt mot kantene på frontglasset, kan glasset briste.

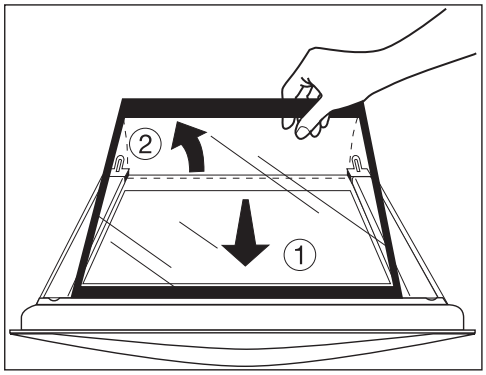
Demontering av det øvre dørglasset

1. Hekt av stekeovnsdøren og legg den med håndtaket ned på et mykt, jevnt underlag.
2. Grip tak i den øvre glassplaten langs nedre kant og skyv den mot fjærkraften i retning stekeovndørens håndtak inntil glassplatens nedre kant ligger fritt.
3. Løft **varsomt** opp glassets nedre kant og trekk glassplaten ut.



Demontering av midtre dørglass

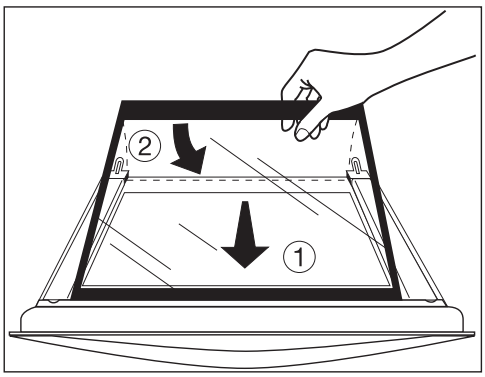
1. Grip tak i midtre glassplater etter hverandre langs nedre kant og skyv den i retning stekeovndørens håndtak inntil glassplatens nedre kanter ligger fritt.
2. Løft varsomt opp glassenes nedre kant og trekk glassplatene ut.



Dørglassene rengjøres

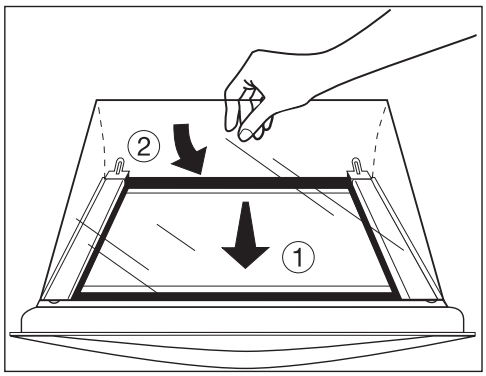
Montering av midtre dørglass

1. Før midtre glassplater etter hverandre skrått ovenfra og inn i dørprofilen på håndtaksiden.
2. Senk de midtre glassplater og skyv glasset i retning dørens nedre kant inntil anslag under den nedre holderen.



Innsetting av det øvre dørglasset

1. Før den øvre glassplaten skrått ovenfra og inn i dørprofilen på håndtaksiden.
2. Senk glassplaten. Legg glassplaten mot fjærkraften på håndtakssiden foran festeprofilen på dørens underkant og **skyv den under festeprofilen.**
   Glasset må sitte godt fast!



Stekeovnsdøren henges på plass igjen

Hva må gjøres, dersom …

Forstyrrelser	Mulig årsak	Hjelp
Ovnen virker ikke.	Ovnen er ikke slått på.	Slå på ovnen.
	Klokkeslettet er ikke innstilt.	Still inn aktuelt klokkeslett.
	De nødvendige innstillingene er ikke gjort.	Kontroller innstillingene.
	Stekeovnens sikkerhetsbryterer aktivert.	Se sikkerhetsbryter.
	Husets sikringer er gått (sikringsskapet).	Sjekk sikringene. Hvis sikringene går hele tiden, må du ta kontakt med autorisert elektroinstallatør.
"F 9" kommer til syne i displayet.	-	Trykk på hovedtasten.
Stekeovnen blir ikke varm, funksjonsindikatoren er på. En liten pil begynner å lyse.		Still stekeovnsfunksjonen på NULL. Ikke slå av stekeovnen. Hold de tre midterste tastene samtidig inne til det høres et pipesignal.
Stekeovnsbelysningen slår seg av.	Lyspæren i stekeovnslampen er defekt.	Skift lyspære i stekeovnslampen (se rengjøring og stell).

Hvis du ikke får rettet på forstyrrelsene ved hjelp av hjelpetipsene over, ta kontakt med din forhandler eller til kundeservice.

Advarsel: reparasjoner må kun utføres av fagpersonell! Reparasjoner som ikke er forskriftsmessig utført kan føre til alvorlige farer for den som bruker apparatet.

Feil som er oppstått på grunn av feil bruk av apparatet kan ikke opprettes kostnadsfritt av kundetekniker eller forhandler, selv om dette skjer innenfor garantitiden.

Informasjon om stekeovner med metallfront:

Avhengig av hvor kjølig fronten på apparatet er, kan det, i løpet av eller straks etter baking og steking, oppstå dugging på det innerste dørglasset når døren er åpnet.

Tekniske data

Stekeovn, innvendige mål

Høyde x Bredde x Dybde	31 cm x 41 cm x 41 cm
Volum (netto)	52 l

Bestemmelser, standarder, direktiver

Dette apparatet er i samsvar med følgende standarder:

- EN 60 335-1 og EN 60 335-2-6
  angående sikkerhet til elektriske apparater for bruk i husholdninger og til lignende formål, og
- EN 60350 hhv. DIN 44546 / 44547 / 44548
  angående bruksegenskaper til elektriske komfyrer, koketopper, stekeovner og grillapparater for bruk i husholdninger.
- EN 55014-2
- EN 55014
- EN 61000-2-3
- EN 61000-3-3
  angående grunnleggende beskyttelseskrav når det gjelder elektro-magnetisk kompatibilitet (EMC).

CE Dette apparatet er i samsvar med følgende EF-direktiver:

- 73/23/EEC av 19.02.1973 (lavspenningsdirektiv)
- 89/336/EEC av 03.05.1989 (EMC-direktiv inklusive endringsdirektivet 92/31/EEC).

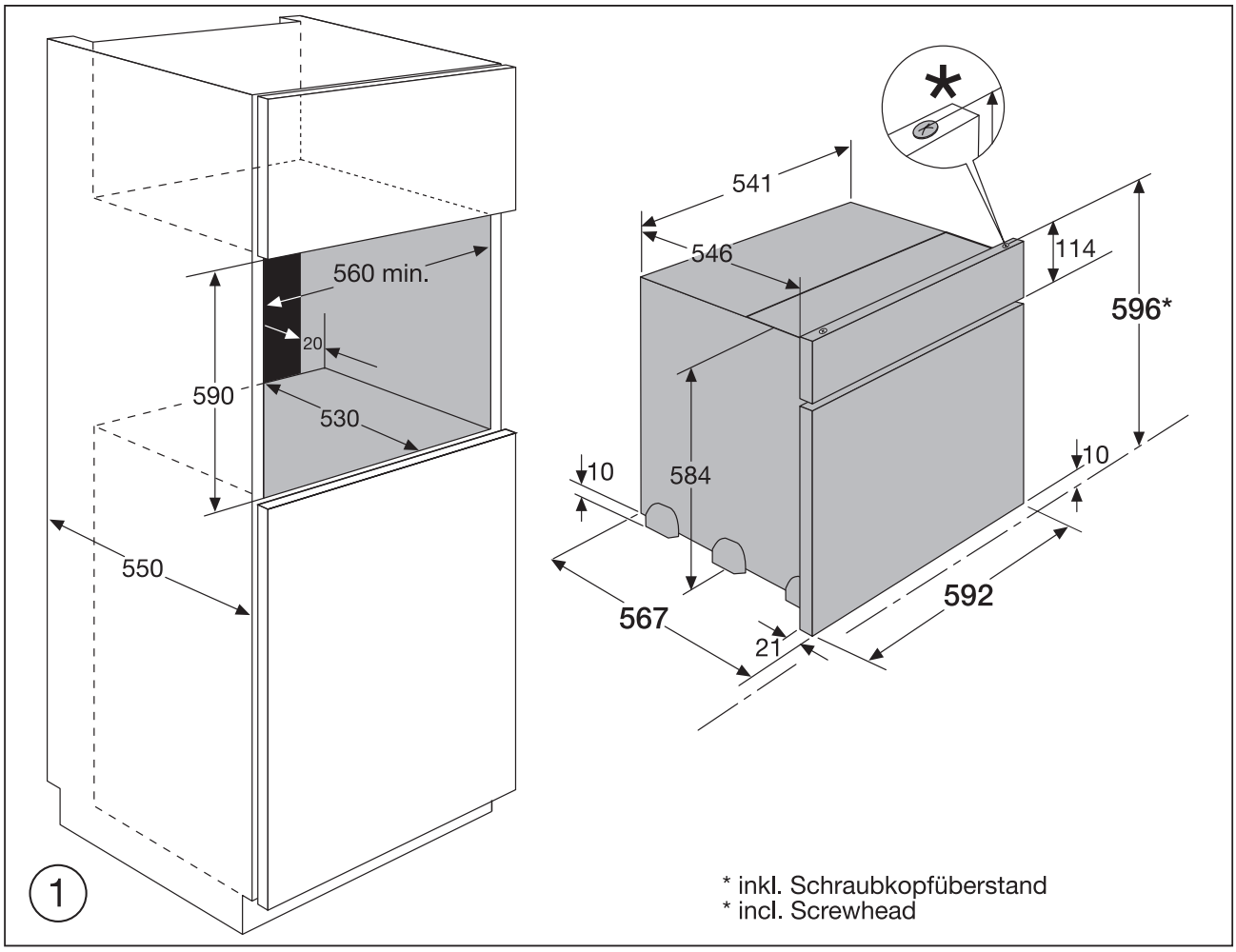
Monteringsveiledning

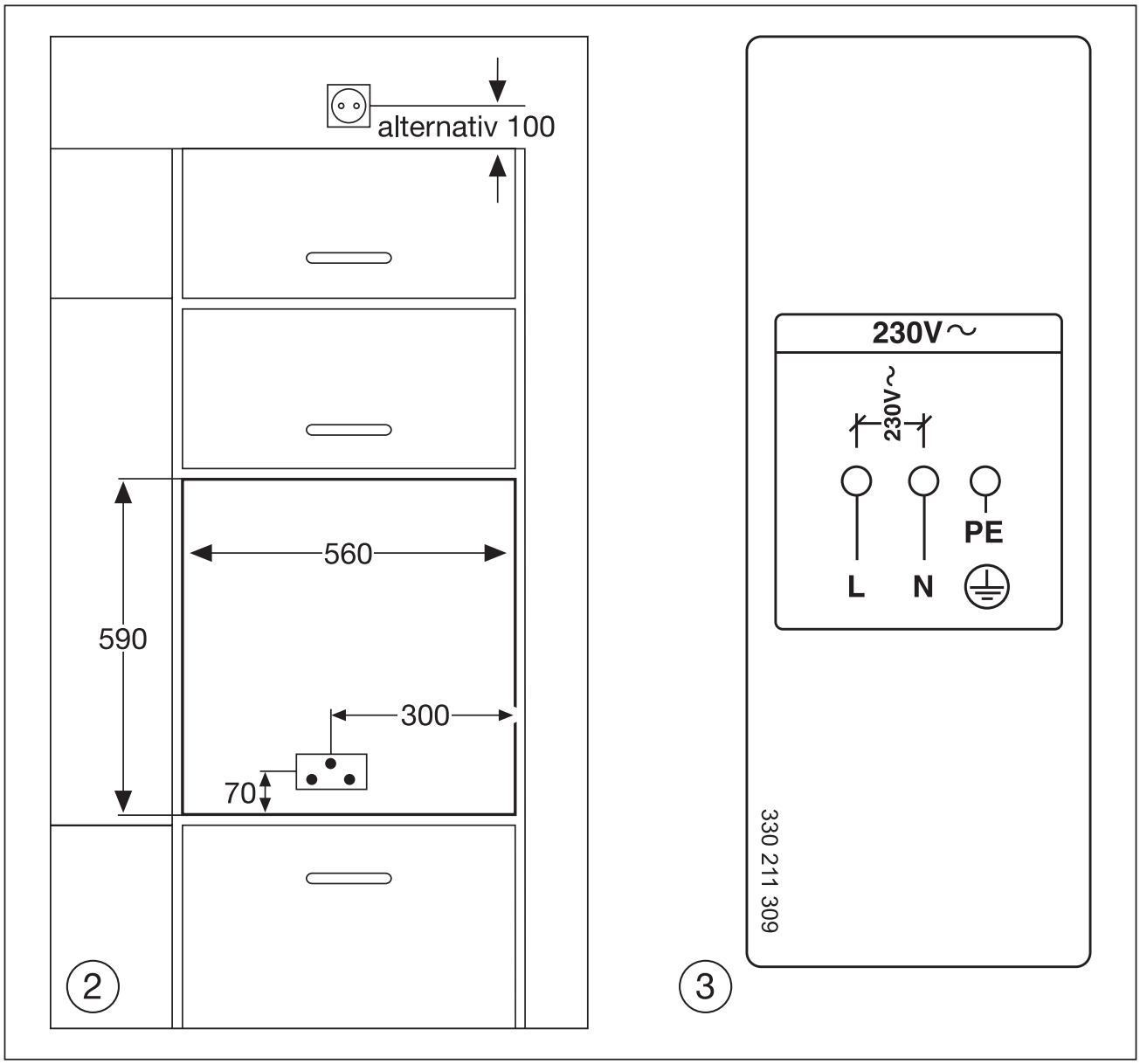
⚠ **OBS!** Montering og tilkopling av den nye stekeovnen må kun utføres av en **godkjent fagmann**.

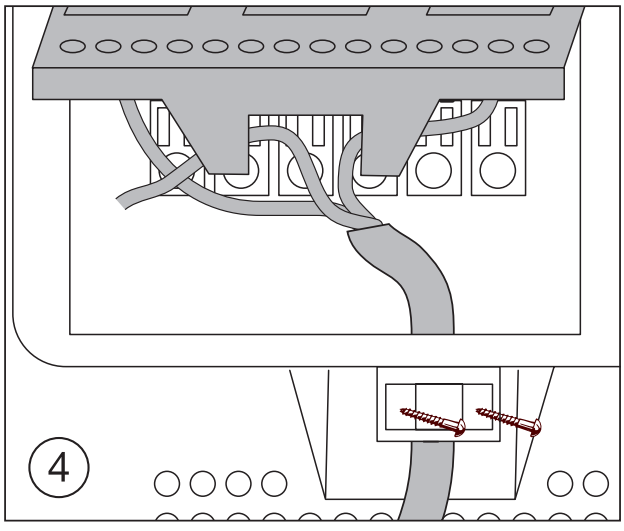
⚠ Hvis dette ikke overholdes, bortfaller garantien ved eventuelle skader.

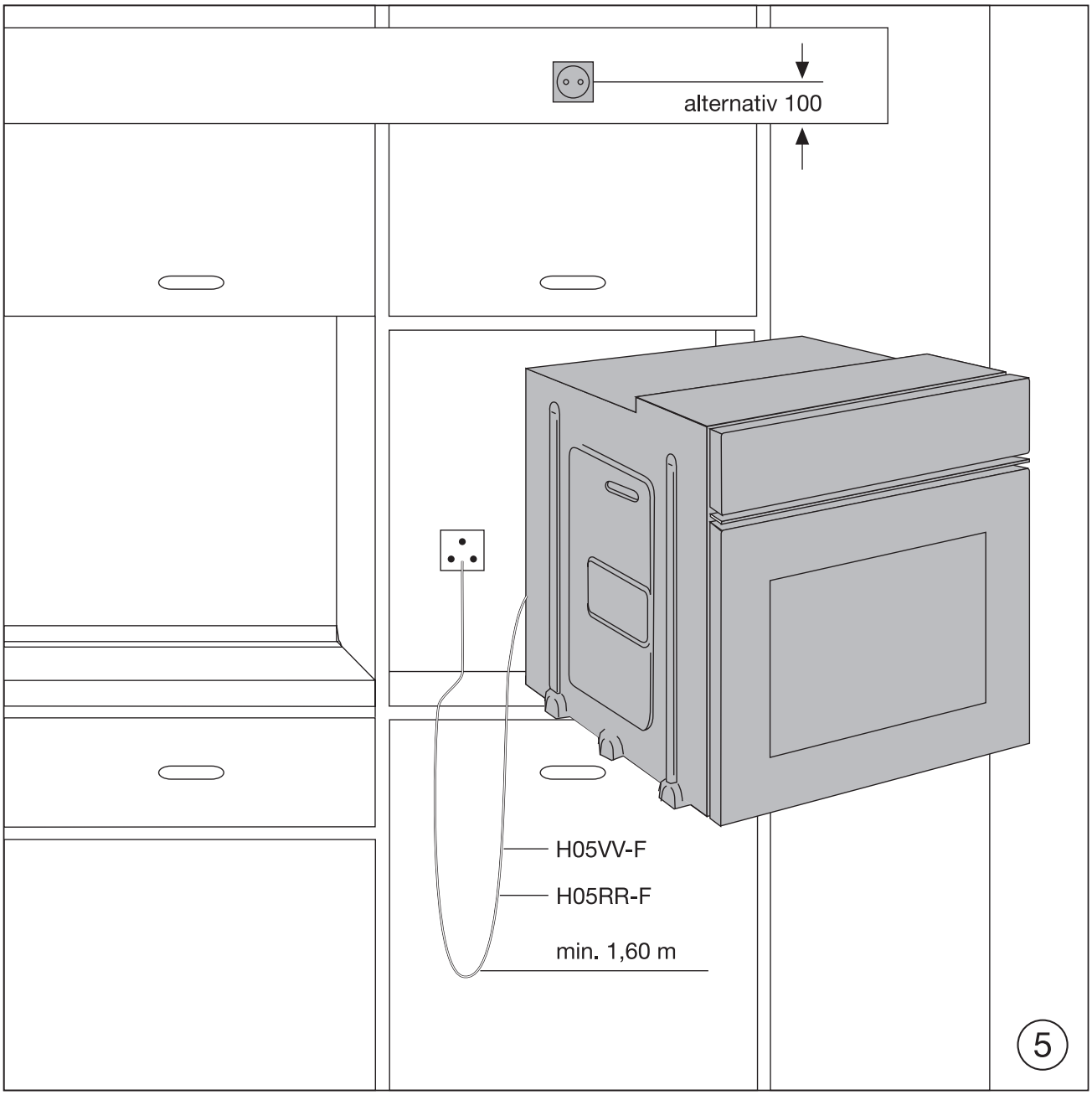
Sikkerhetsinformasjon til installatøren

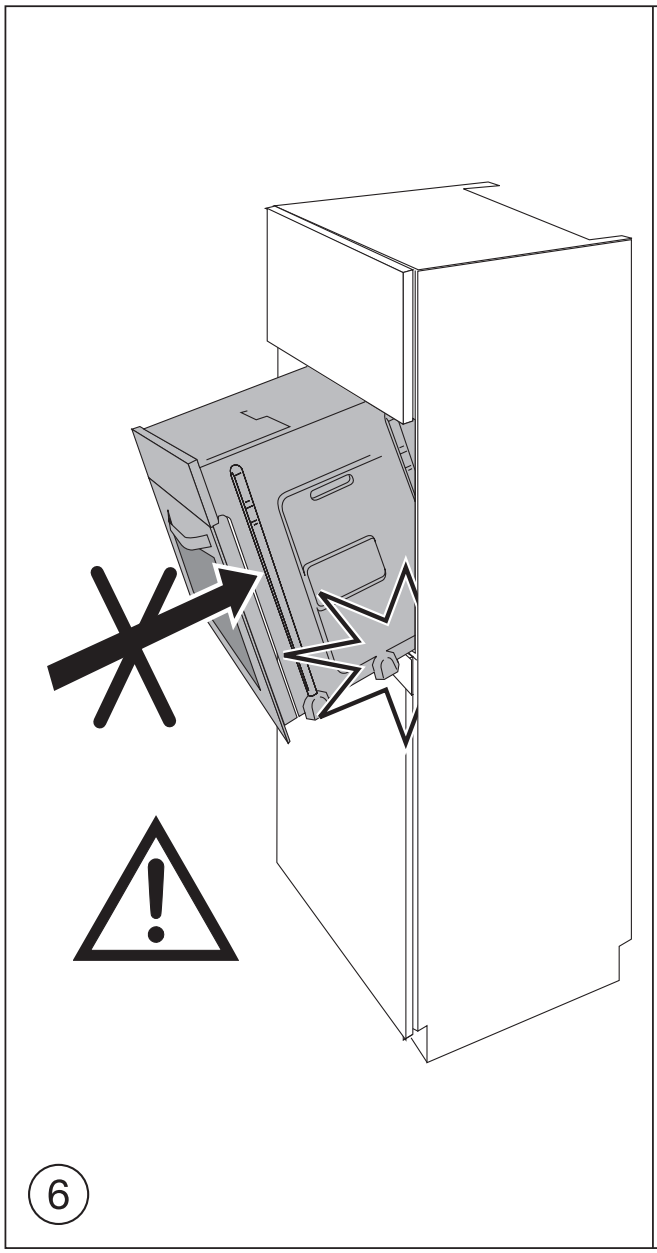
- I den elektriske installasjonen er det en anordning som gjør det mulig å skille stekeovnen allpolig fra nettet med en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
  Egnet skilleanordning er f.eks. LS-bryter, sikringer (skruesikringer tas ut av fatningen), FI-bryter og kontaktorer.
- Berøringsvernet må være sikret ved hjelp av innbyggingen.
- Innbyggingsskapets stabilitet må være i samsvar med DIN 68930.
- Komfyrer og koketopper er utstyrt med spesielle kontakter. De må bare kombineres med apparater med passende systemer.
- Kun for Danmark:
  Viktig! Lederen har grønn/gul isolering og skal bare kobles til klemmen som er merket med ⏚ oder ⏚.


560 min.
20
590
530
550
1
541
546
114
596*
584
10
10
567
592
21
* inkl. Schraubkopfüberstand
* incl. Screwhead

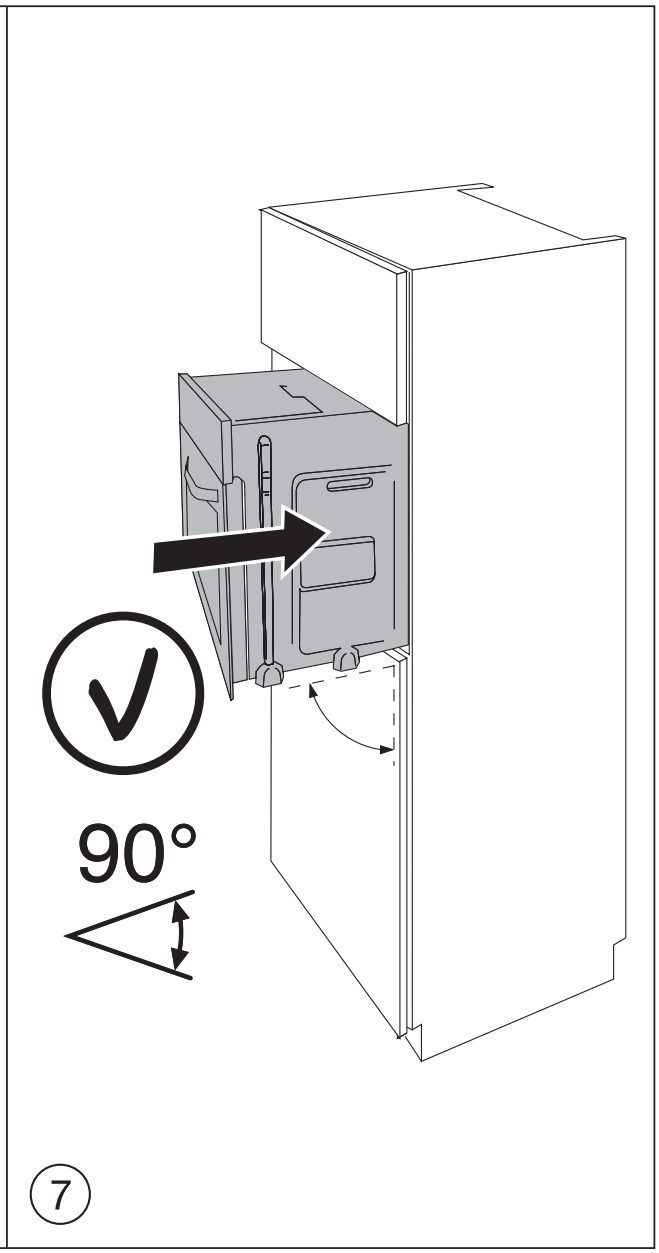

alternativ 100
560
590
300
70
2
230V~
230V~
PE
L
N
330 211 309
3


4

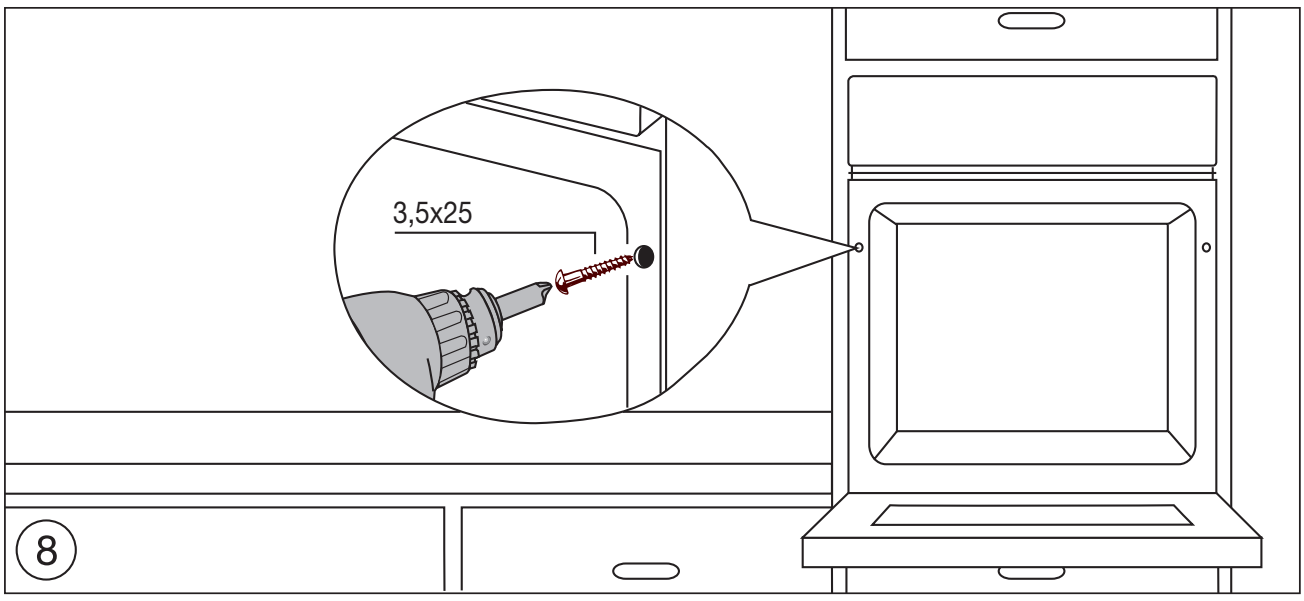

alternativ 100
H05VV-F
H05RR-F
min. 1,60 m
5



6



7



8

Service og reservedeler

Kjøpsbetingelser

I Norge gjelder: "NELs leveransebetingelser" ved salg av elektriske husholdningsapparater. Ta vare på kvitteringen, den gjelder som garantibevis.

Kundeserviceadresser

Electrolux Home Products Norway AS - Service
Risløkkveien 2
Postboks 215 Økern
0510 Oslo
Tlf.: 22 72 58 00

Stikkordregister

A
Avfallsbehandling 5
B
Barnesikring 28
Beskrivelse av apparatet 6
Betjeningspanel 7
D
Dørsperre 30
Dreiespyd 8
F
Fettfilter 17, 48
G
Grillspidd 14
H
Hermetisering 41
Hva må gjøres, dersom 54
K
Kjøttsonde 20
Klokke 13
  Justering av klokkeslett 22
Klokke-funksjoner 22
L
Langpanne 8, 17
Lav temp steking 14
O
Oppskrifter 19
Opptining 14
Ovnsstiger 49
P
Proffbrett 8
R
Rengjøring
  Ovnsstiger 49
  Rengjøre første gang 12
  Stekeovnen 48
  Stekeovnlampe 50
  Stekeovnsrommet 48
  Tilbehør 48
Reparasjoner 5
Rist 8
S
Sikkerhet 5
Stekebrett 8
Stekeovn
  Betjene 13
  Funksjoner 14
  Lampe 50
  Tilbehør 8
T
Tabeller og tips 31
Tidsdisplay 28
Tilbehør 8
Tilleggsfunksjoner 19
U
Undervarme 14

Service

Kapittelet “Hva må gjøres hvis …” omhandler noen driftsforstyrrelser du kan løse selv. Se først der dersom feil oppstår. Dreier det seg om en teknisk feil? Ta i tilfelle kontakt med vårt servicekontor eller butikken der du kjøpte produktet.

Forberedelser til samtalen:

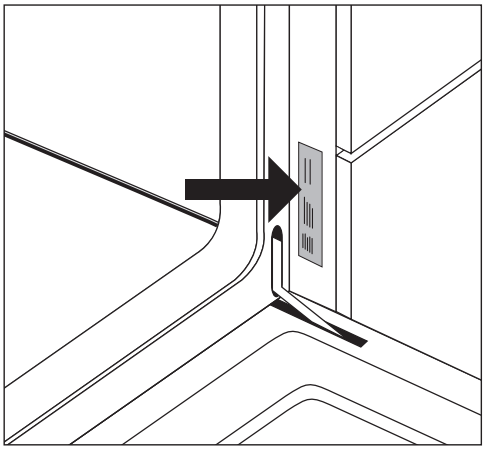
- Hvordan ytrer feilen seg?
- Under hvilke omstendigheter oppstår feilen?
- Noter følgende nummer:

Modell: . . . . . .

PNC-Nr: . . . . . .

S-Nr: . . . . . .

Innkjøpsdato: . . . . . .



Garantibetingelser

I Norge gjelder “NELs leveransebetingelser” ved salg av elektriske husholdningsapparater.

Ta vare på kvitteringen, den gjelder som garantibevis.

ELECTROLUX HOME PRODUCTS NORWAY AS - SERVICE
Risløkkveien 2
Postboks 215 Økern
0510 Oslo
Tlf.: 22 72 58 00

822 947 820-B-220503-09

Med forbehold om endringer

From the Electrolux Group. *The world's No.1 choice.*

Electrolux-konsernet er verdens største produsent av energidrevne produkter til kjøkken-, rengjøring- og utendørs bruk. Mer enn 55 millioner produkter fra Electrolux-konsernet (som kjøleskap, komfyrer, vaskemaskiner, støvsugere, motorsager og gressklippere) til en verdi av ca. 14 milliarder USD selges årlig i mer enn 150 land verden rundt.